

SOLUCIONES, IDEAS Y SABOR

SOLU



ABOR

SOLU

ABOR

SOLU

ABOR

SOLUCIONES, IDEAS Y SABOR

MENÚS *del* FUTURO 4

PRINCIPALES TENDENCIAS EN SERVICIO DE ALIMENTOS
2026

MENÚS DEL FUTURO 4

EN 2026, LA CLAVE DEL ÉXITO EN LA INDUSTRIA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS ES APROVECHAR AL MÁXIMO LO QUE TIENES: HACER MÁS CON MENOS, ENCONTRAR VALOR REAL Y HACER QUE CADA PLATO CUENTE. *Los comensales buscan comida que se sienta genuina y que cuente una historia, sin complicaciones adicionales.* **LOS PRESUPUESTOS MÁS AJUSTADOS HACEN QUE LOS MENÚS SE SIMPLIFIQUEN, QUE LOS INGREDIENTES LOCALES TOMEN PROTAGONISMO Y EL USO INTELIGENTE DE LOS RECURSOS SE HACE MÁS IMPORTANTE QUE NUNCA.**

Las personas quieren disfrutar de sus comidas, pero buscan comodidad y conexión, no sólo la próxima gran tendencia. La autenticidad lo es todo: los comensales quieren saber de dónde viene su comida y por qué es importante. La salud ahora significa beneficios reales y buenos ingredientes, no sólo palabras vacías.

La tecnología está ayudando a que las cocinas funcionen de manera más fluida y a que la experiencia de comer sea más conveniente, pero

el corazón de la hospitalidad—el toque humano—sigue siendo igual de importante. La Generación Z está marcando el ritmo con su enfoque en la relación calidad-precio, la creatividad y experiencias se sienten personales y reales.

Para chefs y operadores de restaurantes, Menús del Futuro 4 se centra en la innovación práctica: haz lo que mejor funcione para tu equipo, sé honesto con tu historia, y sirve calidad y valor en cada bocado. Considera ésta tu guía para lograrlo.



#PREPARADOS PARA EL MAÑANA CON UNILEVER FOOD SOLUTIONS



#Preparados para el mañana

Unilever Food Solutions (UFS) representa el 20% del grupo de negocios de alimentos de Unilever y opera en más de 75 países como proveedor dedicado para la industria de servicio de alimentos. En esencia, somos un negocio de chefs para chefs.

La experiencia de nuestra red global de más de 250 chefs internos informa todo lo que hacemos, estableciendo nuestra estrategia en torno a tres pilares clave: productos de alta calidad, inspiración de la industria y servicios de primer nivel.

Reconocemos las altas exigencias que los chefs profesionales imponen a los ingredientes para optimizar las operaciones en cocina. Nos especializamos en productos de alta calidad que mejoran la rentabilidad, aumentan la consistencia y ayudan a desbloquear sabores de tendencia. Nuestro portafolio de vanguardia cuenta con marcas líderes como Knorr® Professional y Hellmann's®. Nos destacamos en la creación de recetas con productos que rinden excepcionalmente en cocinas profesionales y superan a la competencia.

Mantener menús que estén a la moda y que sigan siendo inspiradores es un desafío constante para los chefs, especialmente con las tendencias en constante evolución gracias a las redes sociales, las cambiantes necesidades de los consumidores y los factores económicos de la actualidad. Nuestro reporte anual, Menús del Futuro, destaca las principales tendencias culinarias globales, demostrando cómo los chefs pueden dar vida a estas tendencias en sus propias cocinas, mejorando tanto la creatividad como la rentabilidad. También nos esforzamos por apoyar a los chefs ofreciendo una selección en constante crecimiento de recetas únicas y clásicas disponibles en nuestro sitio web.

Entendemos la presión y las habilidades requeridas por los chefs profesionales para dirigir una cocina exitosa. Nuestros programas de formación culinaria proporcionan a los chefs servicios de primer nivel y herramientas de la industria alimentaria para profesionales en el sector de servicio de alimentos. Desde los conceptos básicos de seguridad alimentaria hasta cocinas del mundo avanzadas, te tenemos cubierto. También buscamos mejorar los entornos de cocina fomentando una cultura positiva. Nuestra iniciativa Cocinas Positivas aborda las condiciones desafiantes más comunes, proporcionando herramientas, capacitación e inspiración para una gestión eficiente del equipo, comunicación efectiva y bienestar general.

UFS busca constantemente servir mejor a la industria de alimentos con un enfoque digital. Nuestra misión es alentar relaciones globales con chefs profesionales y comunidades culinarias, fomentando el crecimiento y la creatividad.

RAÍCES



CULINARIAS

Raíces Culinarias mantiene la pasión y el respeto por la tradición y las culturas ancestrales, pero con un nuevo enfoque. La tradición no solo se preserva, sino que se celebra, y la comida es el combustible de la creatividad. En 2025, la visión era redescubrir platos tradicionales y rendirles el respeto que merecen. Este año toma un tono más ligero y alegre: hacer las recetas ancestrales y las técnicas antiguas más accesibles para los comensales de hoy.

Lo que queremos es probar algo real. Los comensales de la Generación Z se sienten cada vez

más atraídos por ingredientes y platos con historia, como los granos ancestrales y sopas antiguas que cuentan las historias de lugares y personas. La creciente inestabilidad política hace que las personas quieran celebrar lo que está cerca de casa, mientras que las preocupaciones por el cambio climático las hacen buscar ingredientes locales, resilientes y sostenibles. Al mismo tiempo, las generaciones más jóvenes son creativas y están abiertas a nuevas interpretaciones.

Los restaurantes de servicio completo son el hogar natural

de Raíces Culinarias, donde los chefs visibilizan y apoyan a los proveedores locales. Pon atención al crecimiento de tendencias como la recolección de productos silvestres y guisos de una sola olla, y el uso creciente de ingredientes como la kunafa y el espino amarillo, ingredientes con profundas historias y lazos comunitarios.

Raíces Culinarias va más allá de la nostalgia. Se trata de ver las tradiciones como un viaje vivo, alegre y delicioso.

RAÍCES CULINARIAS

Las tradiciones son cool– Los ingredientes autóctonos y los granos ancestrales son premium y un motivo de orgullo en menús modernos.

Las cociones lentas están de moda– Preparaciones hogareñas y familiares, la cocina a la parrilla y al aire libre.

Las especias como personalidad– Mezclas de especias hechas en casa. Los condimentos también son prácticos y locales.

Chefs como contadores de historias– Los cocineros de la Generación Z están remixando las recetas de la abuela.

Cocina = identidad– Las comidas oaxaqueña, andina y emiratí están en auge a medida que los comensales buscan autenticidad. África emerge como la próxima área de descubrimiento.

COCINAS EN TENDENCIA

La distribución de las cocinas estrella de Raíces Culinarias demuestra un interés por las cocinas regionales.

País Vasco

Una cocina del sur de Europa que abarca España y Francia.

Argelia

Cocina del norte de África con influencias francesas y árabes.

Oaxaca

Cocina estrella del sur de México.

Sichuan

De la provincia suroeste de China.

Emiratos Árabes

La diversidad del mundo árabe en un sólo lugar.

Los Andes

La cordillera que atraviesa Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, Argentina y Chile.

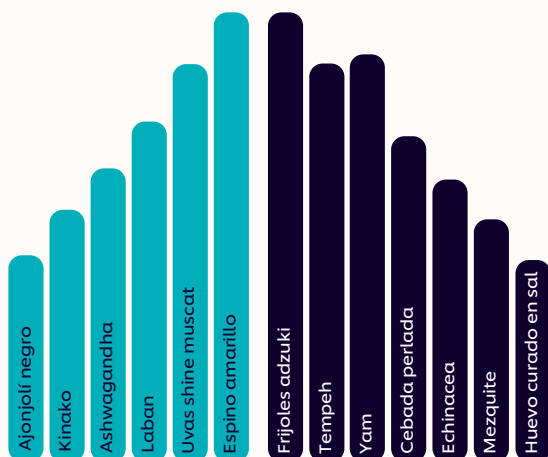


■ EN TENDENCIA

■ EMERGENTES

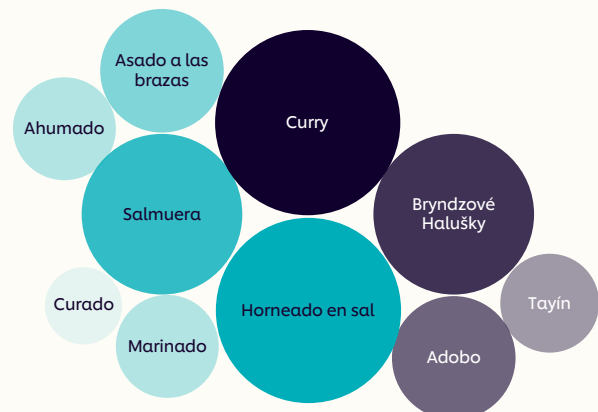
INGREDIENTES EN TENDENCIA Y EMERGENTES

Ingredientes locales (a menudo recolectados) con beneficios funcionales.



TÉCNICAS EN TENDENCIA Y EMERGENTES

Tendencias digitales y conexión culinaria tangible.



INGREDIENTES A OBSERVAR

RAÍCES CULINARIAS

POR Ryan Cahill

¿QUIERES QUE TUS PLATOS ATRAIGAN LA ATENCIÓN? CONSIDERA ESTOS INGREDIENTES EN TENDENCIA EN TUS RECETAS DE *Raíces Culinarias*.



El objetivo de Raíces Culinarias es aprovechar nuestros platos tradicionales. Es una celebración de la historia local y una oportunidad para resaltar las recetas que están ligadas a nuestra identidad— algo que se ha vuelto cada vez más importante para las nuevas generaciones.

En 2026, hay algunos ingredientes destacados que marcan tendencia dentro de Raíces Culinarias. Considera incorporarlos en tus creaciones para atraer la atención de los comensales.

Yuzu

El yuzu es una fruta cítrica japonesa, ácida pero floral. Ofrece un giro fragante a salsas, postres, cocteles y aderezos, a menudo en lugar de limón verde o amarillo para un perfil de sabor más único.

Cúrcuma

La cúrcuma es una raíz dorada y terrosa utilizada durante siglos

en la cocina del sur de Asia y Oriente Medio. Ahora conocida internacionalmente tanto por su sabor como por sus beneficios para la salud, a menudo aparece en lattes, sopas, salsas y tazones saludables. Su color profundo y propiedades antiinflamatorias la han convertido en un alimento básico en Raíces Culinarias, y las posibilidades de su uso continúan creciendo y desarrollándose.

Ajonjolí negro

Utilizado regularmente en la cocina del este asiático y de Oriente Medio, el ajonjolí negro ofrece un sabor a nuez y tostado. Se utiliza regularmente en helados y untables estilo tahini, costras saladas y leches vegetales y, a menudo, se utiliza para dar textura y amargor a platos tanto dulces como salados.

Tamarindo

El tamarindo es una pulpa ácida y algo dulce utilizada en cocinas desde Tailandia e India, hasta

México. Aporta umami y ligereza a chutneys y salsas a través de diversas tradiciones culinarias. Su versatilidad global y su sabor audaz lo convierten en una opción para chefs que crean comida callejera y salsas de diferentes culturas.

Tempeh

El tempeh es un producto de soya fermentada de Indonesia, rico en proteínas y probióticos beneficiosos para el intestino. Su textura firme y sabor a nuez lo hacen ideal para asar a la parrilla, saltear o marinar en formatos de comida callejera global. Funciona perfectamente en menús basados en plantas y de fusión, haciendo un puente entre las tradiciones del sudeste asiático con las tendencias de alimentación saludable modernas.

CÓMO HACER QUE UN RESTAURANTE SEA RENTABLE (Y MANTENERLO ASÍ)

POR Dino Bonačić

LOS EXPERTOS DE UFS OFRECEN SOLUCIONES PARA AYUDAR A SU NEGOCIO A OBTENER GANANCIAS – *¡una y otra vez!*



Detrás de los platos perfectamente presentados y un ambiente digno de Instagram se encuentra la dura y fría realidad: los negocios de comida operan con márgenes de ganancia muy justos.

Sin embargo, nuestra investigación sugiere que los operadores están siendo más inteligentes: hay un enfoque creciente en extraer valor de ingredientes más baratos. Piensa en pescado enlatado, pasteles reciclados, alimentos fermentados y giros a platos favoritos mundiales.

Estas simples sugerencias podrían ser la clave para obtener ganancias.

1. Conceptos versátiles

El pollo frito es un favorito global, pero su preparación y presentación varían ampliamente. Desde el autoservicio en Estados Unidos, los restaurantes casuales en Asia o Latinoamérica, hasta la alta cocina europea, este plato ofrece una oportunidad única para que los operadores maximicen la rentabilidad mientras satisfacen diversas expectativas de los consumidores. La belleza del pollo frito radica en su versatilidad. Al aprovechar un ingrediente común—pollo—y combinarlo con una salsa característica como la salsa gravy, los operadores pueden crear múltiples aplicaciones en el menú que se ajusten a diferentes modelos de costo y mano de obra. Este enfoque asegura consistencia, escalabilidad y márgenes sólidos.

2. Aplicaciones en capas

Hay tres formas simples de abordar las recetas de pollo frito. Primero, un

concepto de aplicación básico que es simple, de bajo trabajo y rentable. Un ejemplo sería el clásico pollo frito servido con salsa gravy lista para usar (por ejemplo, Knorr® Salsa Demiglace). Las ventajas incluyen un tiempo de preparación mínimo, fácil ejecución y alta producción para restaurantes de servicio rápido y comedores. Las personalizaciones simples incluyen harina sin gluten o intercambios a base de plantas para necesidades dietéticas. Después vendría una aplicación elevada con un concepto que añade creatividad sin sacrificar la eficiencia, que podría ser muslos de pollo frito cubiertos con ensalada de kimchi o un huevo frito para un giro premium. Significa un poco más de trabajo, pero un valor incrementado, lo que lo hace ideal para formatos de comida casual y para llevar. Incorpora sabores regionales como salsa gravy infundada con curry para un atractivo sin fronteras. Finalmente, tenemos aplicaciones

altamente calificadas: platos refinados, impulsados por chefs, para mercados premium. Esto podría ser pechuga de pollo en salmuera con rábanos encurtidos, puré de remolacha y salsa mejorada con hierbas. Aquí, tienes un precio de ticket más alto que compensa la mano de obra, perfecto para restaurantes de servicio completo. Un complemento atractivo podría incluir ingredientes para la salud intestinal o una oferta "fit" para atraer a comensales conscientes de la salud. Estas soluciones están diseñadas para la escalabilidad, ideales para comisariatos y cadenas de múltiples unidades. Ofrecen flexibilidad para trabajar en restaurantes de servicio rápido y de servicio completo, así como distribuidores minoristas. Con una estructura clara en niveles, también mejoran la rentabilidad al ayudar a los operadores a elegir conceptos que se alineen mejor con su modelo de negocio.

3. El Poder de los datos

La rentabilidad se domina fuera

del plato. Los datos son la línea de vida de un restaurante sostenible. Al analizar patrones de ventas, puedes prever el flujo de clientes y planificar tus compras con mayor precisión, reduciendo el desperdicio y evitando faltantes de stock. Investigar los precios de los ingredientes al desarrollar recetas ayuda a entender tu porcentaje de costo de alimentos. ¡Y no ignores el pasado! En cambio, mira hacia atrás y utiliza datos históricos para determinar los momentos pico de comensales y personal.

4. El héroe no reconocido de la rentabilidad

Al usar una base consistente y de alto rendimiento, como los productos Knorr®, los chefs pueden reducir el tiempo de preparación y la mano de obra, mantener la integridad del sabor bajo diversas condiciones como lámparas de calor y ambientes ácidos, y crear infinitas variaciones con un costo adicional mínimo, como agregar hierbas, especias o elementos fermentados.

5. La rentabilidad se trabaja diario

Lograr la rentabilidad no es un momento; es un esfuerzo continuo. La eficiencia, la creatividad y la adaptabilidad son tus mejores amigos. Desde repensar tu mise en place hasta adoptar nuevas técnicas de conservación como la deshidratación y el encurtido, cada pequeño ajuste puede hacer una diferencia. Dirigir un restaurante rentable y sostenible puede ser un desafío, pero para aquellos que lo hacen bien, las recompensas son muy satisfactorias.



GOSTILLAR DE GORDERO



CON RECADO NEGRO



GOSTILLAR DE CORDERO CON RECADO NEGRO

POR **DARYL RUÍZ**

Inspirado en el legado del recado negro yucateco, este costillar de cordero resalta su carácter ahumado y su fuerte vínculo con la cocina ancestral de la región. La marinada, hecha con este recado tradicional, guía todo el perfil del plato y envuelve la carne cocinada en sous vide con una intensidad equilibrada. Un puré de camote dulce acompaña con suavidad sin competir con el sabor principal. El relish yucateco de habanero, mango y pepita aporta un matiz fresco que contrasta con la riqueza del recado. Cada elemento converge para celebrar una tradición regional reinterpretada con modernidad.



DARYL RUÍZ

Chef Especialista en Hoteles
Unilever Food Solutions México

INGREDIENTES

Recado negro

150 g chiles secos (arbol, yucateco, ancho, guajillo y cascabel)
1 l agua
30 g sal
40 g tortilla carbonizada
1 g pimienta gorda tostada
1 g pimienta negra tostada
1 g clavo de olor tostado
60 g ajo tatemado
13 g cebolla tatemada
60 g Knorr® Professional Consomé de Res
15 g carbón activado
100 ml jugo de naranja
2.5 kg rack de chuletas de cordero

1 g canela
200 ml leche
200 ml agua
100 ml crema para batir
125 g Knorr® Professional Puré de Papa
2 g pimienta negra
100 g mantequilla

Relish yucateco

100 g aguacate
5 g chile habanero
100 g cebolla morada
200 g piña
20 g cilantro
100 g cilantro
100 g mango
15 ml jugo de limón
25 ml aceite de oliva
50 g pepita de calabaza tostada

Puré de camote naranja

750 g camote
15 ml aceite de oliva
8 g sal en grano
1 g anís estrella

Aceite de chaya

250 ml aceite vegetal
200 g hojas de chaya

**Knorr® Professional
Consomé de Res**

**Knorr® Professional
Puré de Papa**



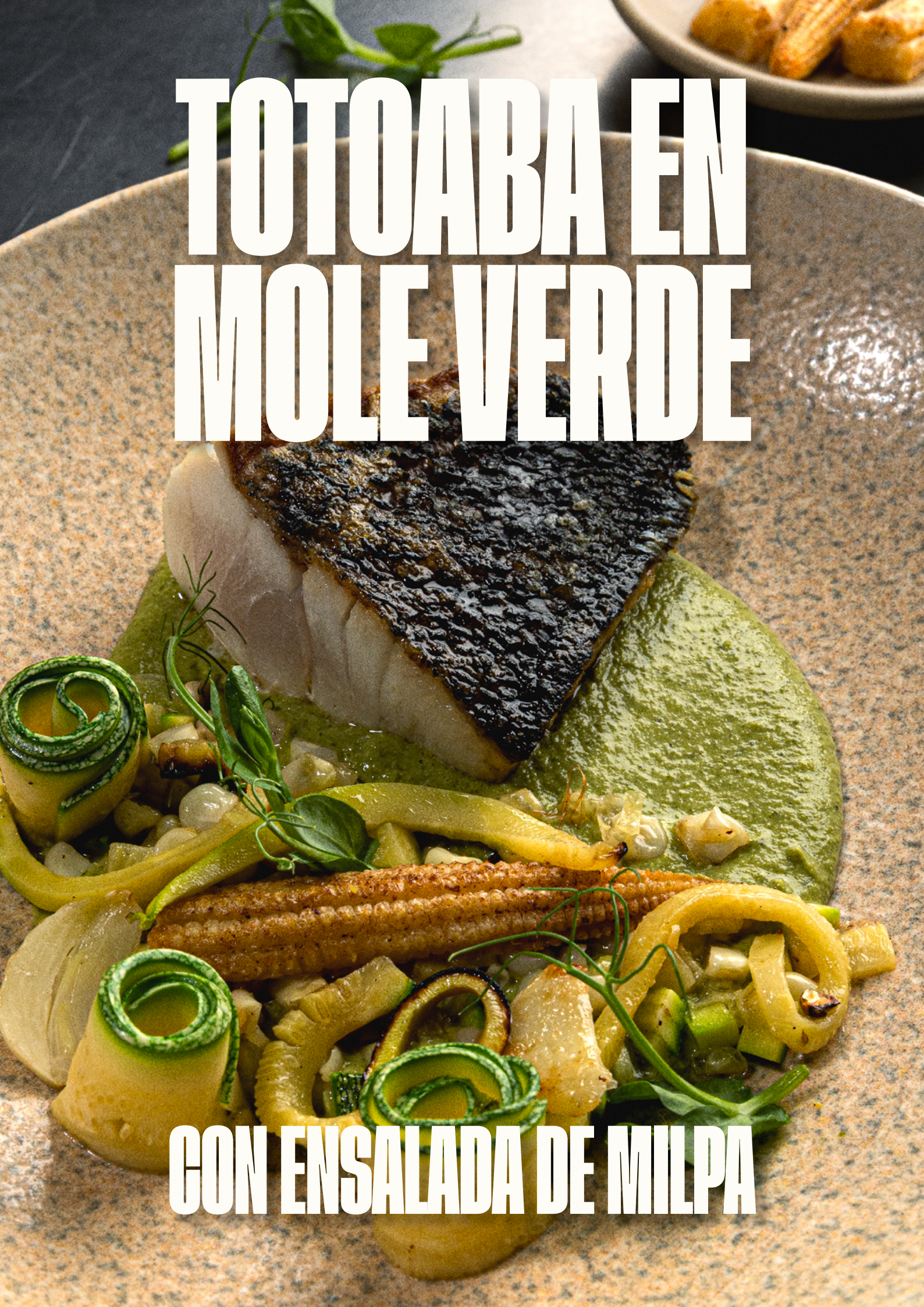
PROCEDIMIENTO

- 1** Para el Recado negro: Calentar un comal y colocar los chiles, con un encendedor, prenderles fuego hasta que se incineren por completo. Apagar el fuego, y agregarlos al agua con sal. Reposar por 24 horas o mínimo una noche para disminuir la sensación amarga y acenizada. Al día siguiente, escurrir y moler con el resto de los ingredientes tatemados hasta formar una pasta suave y homogénea. Reservar.
- 2** Mezclar el consomé de res, el Recado negro y el carbon activado con el jugo de naranja agria y adobar el rack de cordero, colocar en una bolsa de vacío y marinar por 24 horas. Cocinar en sous vide a 60 °C por dos horas y terminar sellando a la parrilla.
- 3** Para el Puré de Camote: Barnizar el camote con aceite y en una hoja de aluminio, envolver con la sal, el anís y la canela. Hornear a 165 °C por 60 minutos o hasta que el camote esté suave. Pelar el camote, machacar y pasar por un colador fino y reservar. Calentar la leche, el agua y la crema para batir, en cuanto suelte el hervor agregar el Knorr® Professional Puré de Papa y el resto de los ingredientes. Reservar.
- 4** Para el Relish yucateco: Picar todos los ingredientes finamente y mezclar con aceite de oliva, sal y jugo de limón.
- 5** Para el Aceite de chaya: Llevar aceite a una temperatura que no supere lo 70 °C y confitar las hojas de chaya hasta que tomen un color verde intenso. Licuar y colar con un filtro de cafetera en un choque térmico para evitar que se oxide.
- 6** Para montar el plato: Sirve una porción del Puré de camote sobre un plato y coloca el costillar cocido y sellado en el centro de éste. Termina con un poco del Relish yucateco a un lado y decora con unas gotas del Aceite de chaya.



TOTOABA EN MOLE VERDE

CON ENSALADA DE MILPA





TOTABA EN MOLE VERDE CON ENSALADA DE MILPA

POR **KARLA NEGRETE**

Con la complejidad del mole verde poblano como punto de partida, esta totaba revela una lectura contemporánea de la cocina del centro de México. El mole, elaborado con pepita de calabaza, almendras y hoja santa, acompaña el pescado con una riqueza sutil que honra su origen sin sobrecargarlo. La ensalada de milpa introduce frescura y textura contrastantes. Cada componente se integra con mesura, destacando la calidad del producto y el arraigo de una tradición que sigue evolucionando. El resultado es una interpretación que celebra las tradiciones desde una sensibilidad actual.



KARLA NEGRETE

Chef Especialista Innovación y R&D
Unilever Food Solutions México

INGREDIENTES

Base de salsa verde

90 g Knorr® Professional Salsa Verde Deshidratada

600 ml agua

Mole verde poblano

600 ml Base de salsa verde

90 g pepita tostada

30 g almendra tostada

20 g hoja santa

25 g cilantro

8 g chile serrano sin semillas

40 ml aceite vegetal

150 ml fondo de pollo
4 g Knorr® Professional Condimix® Pollo

Pesca blanca

4 piezas de totaba

20 g mantequilla

2 g ajo

10 ml aceite vegetal

20 g tomillo fresco

8 g sal

Ensalada de milpa

1 pieza de elote tierno

120 g Calabaza baby

10 ml aceite de pepita

3 g sal

PROCEDIMIENTO

- 1 Para el Mole verde poblano: Licuar la pepita y almendra con 300 ml de Knorr® Salsa Verde, hoja santa, cilantro, chile serrano y fondo de pollo. Pasar por un colador fino.
- 2 En una cacerola con aceite caliente, verter la mezcla y cocinar a fuego bajo por 5 minutos e incorporar el resto de la Base de salsa verde. Reducir hasta lograr una textura sedosa y ajustar sazón con Knorr® Professional Condimix® Pollo.
- 3 Para la Pesca blanca: Secar perfectamente la piel y salar por 10 minutos.
- 4 En una sartén con aceite caliente cocinar con la piel por debajo hasta dorar ligeramente y que la piel esté crujiente.
- 5 Voltear y agregar la mantequilla, el ajo, el aceite y el tomillo, y bañar constantemente hasta que esté cocido. Ajustar sazón y reservar.
- 6 Para la ensalada de milpa: Saltear la calabaza y elote hasta caramelizar.
- 7 En un plato, servir un espejo del Mole verde poblano y colocar la pesca blanca con la piel hacia arriba. Terminar con una porción de Ensalada de milpa y decorar con brotes al gusto.

Knorr® Professional Salsa Verde Deshidratada

Knorr® Professional Condimix® Pollo



CULTURA DE



COMIDA CALLEJERA

Este año, la Cultura de Comida Callejera sigue creciendo, pero con un enfoque e intención renovados. En 2025, los comensales mostraron un gran interés en los ingredientes gourmet que se utilizan en sus platos. Para 2026, se están adentrando más, apreciando el oficio, habilidades y orgullo regional detrás del plato y la historia que cuenta.

Los precios accesibles atraen a los jóvenes a la cocina premium de la Cultura de Comida Callejera. En medio de la falta de tiempo de esta generación, los desafíos económicos y los presupuestos

ajustados, buscan lujo asequible: 'comida real' que los conecta con el mundo más amplio, que también se siente saludable y sostenible. Cultura de Comida Callejera prospera en restaurantes de servicio rápido que son ágiles y adaptables para el propietario, y rápidos y accesibles para el comensal. Piense en servicio rápido, porciones más pequeñas, platos recién hechos, salsas más ligeras e ingredientes de origen local. Se sienten como lugares auténticos y bien pensados para comer, como lo demuestra el reciente aumento de interés en la comida coreana, la cocina en brochetas y el chaat indio.

La Cultura de Comida Callejera va más allá de la persona y el plato final. Es una historia de proceso, oficio y alegría compartida que celebra al chef y abre un mundo de comidas.

CULTURA DE COMIDA CALLEJERA

Clásicos callejeros reimaginados con precisión– Imagina recetas típicas de la calle como los bao, las hamburguesas y rollos de arroz, y elévalos con proteínas premium, condimentos artesanales y emplatados refinados.

Audaz fusión global sin perder autenticidad– Incorpora recetas tradicionales de cocinas como la griega, filipina y del Medio Oriente mientras se mantiene fiel a sus orígenes.

El auge de ingredientes icónicos en menús sociales– Ingredientes protagonistas que son visualmente impresionantes y llenos de sabor: ube, sal marina ahumada, hot honey y recetas ancestrales de cerdo crean platos ideales para compartir en Instagram y TikTok.

Espectáculo impulsado por la técnica en cada punto de contacto– Métodos de cocina callejera (wok, asado en brochetas y al pastor) en cocinas abiertas.

Viejos conocidos, pero amigables con la venta callejera y el planeta– Adapta ingredientes sostenibles de alto impacto (por ejemplo, mijo, frijoles y tomates naranjas) a formatos callejeros conocidos, como las papas fritas o las hamburguesas.

COCINAS EN TENDENCIA

Las cocinas de Medio Oriente y de África están ganando reconocimiento en términos generales.

Griega	Irani
Latinoamericana	Medioriental
Asiática	Filipina
Argentina	Africana
Esrilanqués	
Vietnamita	

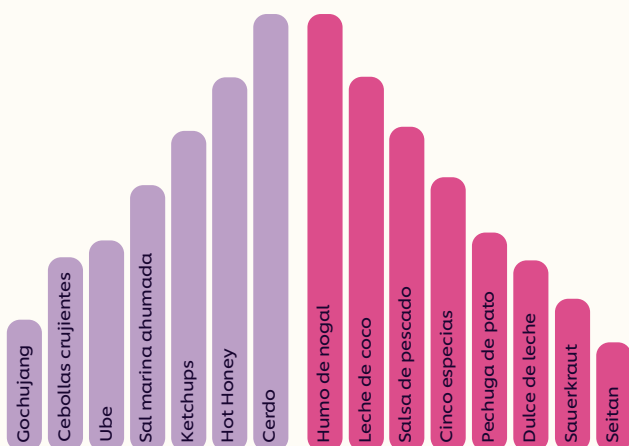


■ EN TENDENCIA

■ EMERGENTES

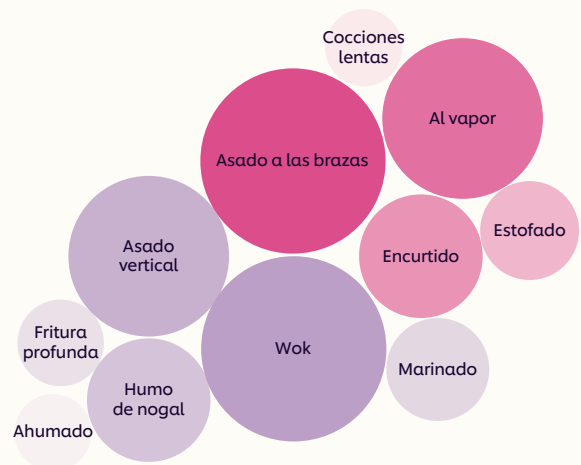
INGREDIENTES EN TENDENCIA Y EMERGENTES

Ingredientes novedosos e interesantes están entre las búsquedas de más rápido crecimiento, con aumentos rápidos interanuales en ube, Gochujang y sal marina ahumada. Pero también en condimentos (hot honey, ketchups) y postres (semillas de chía, biscoff).



TÉCNICAS EN TENDENCIA Y EMERGENTES

Las técnicas de cocina del norte de África de brochetas y asado a la parrilla con carbón están ganando popularidad.



INGREDIENTES A OBSERVAR

CULTURA DE COMIDA CALLEJERA

POR Ryan Cahill

¿QUIERES QUE TUS PLATOS ATRAIGAN ATENCIÓN? CONSIDERA ESTOS INGREDIENTES EN TENDENCIA EN TUS RECETAS DE *Cultura de Comida Callejera*.



La comida callejera ha existido durante más de mil años, y aún así continúa evolucionando año tras año. Nuevos sabores, texturas y cocinas significan que las tendencias dentro de la comida callejera están en constante cambio, ofreciendo emocionantes nuevas experiencias culinarias para los comensales que buscan una comida sencilla.

Para 2026, hay algunos ingredientes clave que están dejando su huella en la tendencia de la comida callejera. Considera incorporar estos en tus creaciones de Cultura de Comida Callejera para captar la atención de los comensales...

Ube

Ya un alimento básico de la comida callejera en muchos países del sudeste asiático, el Ube es un tubérculo conocido por su llamativo color púrpura y su sabor dulce y a nuez. El ingrediente ha aparecido frecuentemente en postres, bollos rellenos, lattes y helados, y continúa atrayendo la atención de los comensales.

Chilli crisp

Con orígenes en China, el Chilli crisp es un condimento crujiente y

picante hecho con hojuelas de chile, ajo y aceite. Aporta un equilibrio perfecto de picor, umami y textura a cualquier plato. Se ha convertido en un ingrediente cada vez más popular para realzar fideos, dumplings e incluso hamburguesas con un toque picante.

Sal marina ahumada

La sal marina ahumada infunde a los platos un sutil aroma ahumado sin necesidad de humo o fuego real, lo cual es perfecto para aquellos que buscan introducir este perfil de sabor.

Hot honey

Probablemente no te sorprenda ver hot honey en esta lista; está apareciendo en todas partes. Esta miel picante combina la dulzura clásica con un toque picante de Chile. Es perfecta para rociar sobre pollo frito, pizza o nueces asadas. Esta combinación de dulce y picante es una estrella en ascenso en la comida callejera.

Entendemos que usar ingredientes que sean más sostenibles es importante, especialmente cuando la generación Z está prestando mucha atención a cómo los restaurantes y los propietarios de

negocios están mejorando el planeta. Con eso en mente, los siguientes dos ingredientes son sostenibles y son adiciones perfectas a los platos de comida callejera.

Mijo

Este antiguo grano se ha convertido rápidamente en un alimento básico de la comida callejera. Común en India, donde se utiliza en Ragi Dosa o bocadillos estilo gachas, añade una textura rústica y arenosa a platos como wraps, crepas estilo Dosa, sliders y bollos. También es naturalmente libre de gluten, rico en fibra y una fuente de proteína vegetal, lo hace perfecto para personas con intolerancias o que siguen dietas vegetarianas o veganas.

Tomates naranjas

Los tomates naranjas son ideales para salsas de gran sabor, salsas encurtidas, hamburguesas o salsas tatemadas. Pero, además de estar llenos de sabor, también son vibrantes y visualmente atractivos, ayudando a convertir los platos en algo memorable, especialmente para audiencias jóvenes que disfrutan tomarle fotos a sus alimentos.

LLEVA LA COMIDA CALLEJERA AL SIGUIENTE NIVEL

POR Dino Bonačić

LA REVOLUCIÓN DE LA COMIDA CALLEJERA ESTÁ EN PLENO APOGEO GRACIAS A QUE ESTÁ TOMANDO OFERTAS DE COMIDA PRÁCTICAS Y LAS ESTÁ TRANSFORMANDO EN EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS VIBRANTES. AQUÍ ESTÁ CÓMO PUEDES ADAPTARLO Y SER PARTE DE ELLA, TODO DENTRO DE *tu propio mundo culinario.*



Respondiendo a una creciente demanda de sabores audaces y presentaciones innovadoras con un presupuesto limitado, el arte de la comida callejera se ha convertido globalmente en uno de los principales poderes creativos de la gastronomía. Los vendedores callejeros están reinventando sus recetas clásicas incorporando ingredientes gourmet, técnicas de cocina modernas y fusiones culturales.

Al mismo tiempo, el uso de redes sociales ha permitido a estos negocios locales obtener reconocimiento mundial, invitando a los comensales a explorar nuevos sabores y compartir sus experiencias, generando una comunidad en torno a la comida callejera. De repente, lo que una vez surgió por necesidad se ha convertido en una expresión artística que celebra la diversidad y creatividad culinaria de una región.

El ritmo de la calle es uno al que todos podemos movernos—y aquí hay siete ideas adaptables que ayudarán a llevar esa energía a cualquier espacio.

1. Eventos pop-up temáticos

Organizar eventos temporales que celebren diferentes tipos de platos de todo el mundo te permite aprovechar la diversidad como la esencia de la comida callejera, lo que puede ayudar a atraer nuevas audiencias y mantener el interés de los clientes habituales.

2. Experiencias interactivas

Poder ver la comida siendo preparada es atractivo para los comensales, particularmente cuando se trata de las técnicas utilizadas para crear sus platos favoritos de la comida callejera. Proporciona experiencias memorables con talleres donde los clientes pueden aprender a preparar platos típicos.

3. Menús rotativos

Un menú que cambia regularmente refleja la evolución diaria de las ofertas de comida callejera, presentando nuevas recetas o especialidades de diferentes regiones. Esto puede alentar a los clientes a regresar y probar algo nuevo.

4. Combinaciones creativas

Ofrece recomendaciones de bebidas que complementen los platos de

comida callejera. Esto puede mejorar la experiencia gastronómica y aumentar las ventas.

5. Opciones personalizables

Al incorporar las preferencias personales de los comensales, la comida callejera permite a los clientes personalizar sus platos, eligiendo ingredientes o niveles de especias, y dándoles un sentido de control sobre su satisfacción.

6. Colaboraciones con artistas locales

La cultura está en el corazón de la comida callejera – y la cultura tiene todas las formas y tamaños. Invita a artistas locales a mostrar su trabajo en tu negocio, lo que puede atraer a su audiencia y enriquecer la experiencia del cliente.

7. Programas de lealtad

Un programa de recompensas que ofrece descuentos o comidas gratis después de un cierto número de compras aumentará la lealtad y alentará a los clientes a regresar.

CRISPY TACOS

CON ADEREZO DE
CILANTRO SPIGY





CRISPY TACOS CON ADEREZO DE CILANTRO SPICY

POR **ANDRÉS CARDONA**

Pensados desde el espíritu práctico y colorido de la comida callejera, estos crispy tacos fusionan los nachos y los tacos con un enfoque directo y accesible. El hard shell de harina envuelve un picadillo sabroso que aporta la base cálida del bocado. Un aderezo cremoso de jalapeño con cilantro introduce un picor amable y reconocible. La crema ácida, el queso cheddar y las cebollas encurtidas suman contraste y frescura inmediata. El resultado es una propuesta sencilla y vistosa que refleja sabores mexicanos en un formato global.



ANDRÉS CARDONA

Chef & Demand Generation Manager
Unilever Food Solutions México

INGREDIENTES

90 g cebolla picada	Ensamblado
10 g ajo picado	50 ml aceite vegetal
30 ml aceite vegetal	2 kg tortillas de harina
450 g carne molida de res 95/5	5 g de cilantro
5 g sal fina	5 g de jalapeño en rodajas
2 g pimienta negra molida	10 g de cebolla morada
5 g comino molido	20 g de crema ácida
Aderezo de cilantro spicy	120 g de Hellmann's® Aderezo de Queso Cheddar
350 g Hellmann's® Mayonesa Real	
100 g jalapeño picado	
20 g cilantro fresco	
40 g crema ácida	

PROCEDIMIENTO

- 1 Para la carne: Cocina la cebolla, ajo picado con el aceite vegetal y sofríe hasta obtener un tono dorado, agrega la carne y condimenta con sal, pimienta y comino molido. Reserva.
- 2 Para el Aderezo de cilantro spicy: En una licuadora coloca la Hellmann's® Mayonesa Real, el jalapeño picado, el cilantro y la crema acidificada hasta que quede completamente integrado.
- 3 En un sartén coloca 2 cucharadas de aceite vegetal, fríe las tortillas y rellena del guiso de carne, dobla la tortilla y deja cocinar hasta que quede como un taco hard shell.
- 4 Decora con el Aderezo de cilantro spicy, un poco de cilantro fresco, jalapeño, cebolla, crema ácida y Hellmann's® Aderezo de Queso Cheddar.

**Hellmann's®
Mayonesa Real**

**Hellmann's® Aderezo
de Queso Cheddar**





POLLO ROSTIZADO

CON ARROZ MELOSO



POLLO ROSTIZADO CON ARROZ MELOSO

POR **MARIANA MORALES**

Pensado desde una cocina callejera global, este plato une la familiaridad del pollo rostizado con la profundidad de un arroz meloso con setas. El pollo aporta el punto accesible y reconocible del conjunto; mientras que, el arroz, introduce una textura envolvente y un carácter sofisticado que eleva la experiencia. Ambos elementos dialogan sin jerarquías, construyendo un sabor que viaja entre lo cotidiano y lo contemporáneo. El resultado es una propuesta con identidad propia que integra técnicas y orígenes para contar una historia nueva.



MARIANA MORALES
Chef Especialista en Comedores
Unilever Food Solutions México

INGREDIENTES

Pollo rostizado

1.2 kg piernas y muslos deshuesadas, con piel

110 g Knorr® Professional Caldo de Pollo

50 g Hellmann's® Mayonesa Real

100 ml aceite vegetal

3 g ajo finamente picado

3 g pimienta molida

80 g orégano seco

5 g pprika

Mantequilla compuesta

300 g Knorr® Professional Caldo de Pollo

1 kg mantequilla a temperatura ambiente

90 g perejil fresco

100 ml limn

90 g pprika

Arroz meloso

600 g Knorr® Professional Arroz Blanco, hidratado

600 g media crema

80 ml caldo de pollo

18 g setas fileteadas

150 g cebolla blanca

120 g mantequilla

300 ml aceite vegetal

**Knorr® Professional
Caldo de Pollo**

**Hellmann's®
Mayonesa Real**



**Knorr® Professional
Arroz Blanco**

PROCEDIMIENTO

- 1 Para la Mantequilla compuesta: Mezclar la mantequilla a temperatura ambiente con el perejil, Knorr® Professional Caldo de Pollo, las especias y el jugo de limón. Acremar hasta incorporar. Reservar a temperatura ambiente.
- 2 Para el Pollo rostizado: Mezclar Knorr® Professional Caldo de Pollo con Hellmann's® Mayonesa Real, el jugo de limón, las especias y el aceite. Incorporar hasta obtener una mezcla homogénea.
- 3 Marinar el pollo con la mezcla anterior durante 3 horas en refrigeración. Reservar.
- 4 Hornear a 180 °C durante 8 minutos, a este tiempo barnizar con la mantequilla y dejar cocinar hasta que el pollo tenga temperatura interna de 75 °C.
- 5 Para el Arroz meloso: En una olla, agregar la mantequilla y el aceite, incorporar la cebolla y acitronar, agregar las setas.
- 6 Incorporar el Knorr® Professional Arroz Blanco la media crema, mezclar; agregar el caldo de pollo.
- 7 Rectificar sazón, dejar cocinar hasta que tenga una consistencia cremosa.
- 8 Transferir el arroz a un recipiente limpio y refrigerar hasta que esté listo para usar.



CREANDO UN AMBIENTE POSITIVO EN LA COCINA

POR Anna Cafolla

UN AMBIENTE DE TRABAJO SALUDABLE Y ARMONIOSO ES LA *clave del éxito.*
ASÍ ES COMO SE CONSIGUE.



A pesar de lo que The Bear o los gritos de los chefs de reality TV puedan hacerte pensar, la cocina moderna no es un lugar definido por la intimidación, el drama y las horas interminables. Los chefs de hoy se enorgullecen de construir equipos exitosos y producir comida excepcional—platos que provienen de una cocina que se basa en el respeto, la colaboración y el equilibrio entre la vida laboral y personal simplemente saben mejor.

Crear un ambiente positivo en la cocina es más que solo un servicio fluido. Quieres que el equipo de cocina sienta que tiene propiedad, claridad y confianza. Desde dar voz al personal hasta habilidades de organización en su punto, definiendo el éxito y el equilibrio entre la vida laboral y personal: cuatro chefs destacados explican cómo fomentar buenas vibras en la cocina.

1. Dale a tu equipo una voz

Para el chef Brandon Collins, todos merecen tener voz. “No es necesariamente una democracia en la cocina, pero dales la libertad de tener algo de propiedad, de comprar tu visión,” aconseja. “Anima a tu personal a compartir ideas sobre menús, estaciones y operaciones diarias—algo de lo que todos pueden sentirse orgullosos. Esta responsabilidad compartida no solo motiva al equipo, sino que también aligera la presión sobre el liderazgo.”

2. Lidera con respeto

Una cocina tranquila y respetuosa es un lugar de trabajo más efectivo. “Durante mucho tiempo en esta industria, tratamos a las personas como si fueran un número, o simplemente eran otra persona para pelar las papas o hacer el puré o cocinar al vapor las verduras,” dice Brandon. “Cuando empecé en la industria, todo se trataba de sacar

un buen plato de comida, y era bastante difícil,” dice el chef James Brown. “Si cometías un error, te lo decían de una manera agresiva. Creo que se ha vuelto más maduro. Enfatiza la comunicación clara y la retroalimentación constructiva. El respeto genera confianza, y cuando tu equipo sabe que puede contar contigo, se apoyarán mutuamente y mantendrán el enfoque bajo presión.”

3. Establece metas claras

Sé transparente sobre cómo se ve el éxito, ya sea consistencia o crecimiento profesional para tu equipo. “Creo que debes ser muy claro sobre cuál es el objetivo final, qué estamos tratando de lograr y cómo queremos llegar allí,” aconseja James. “Esboza expectativas, estándares y oportunidades para la cocina, eliminando cualquier incertidumbre y fortaleciendo un sentimiento profesional.”

4. Mantén la cocina en movimiento

Piensa en la cocina como una danza bien coreografiada, donde cada rol tiene un propósito—afirma la chef Thais Gimenez. "La cocina fluye maravillosamente cuando está organizada, como un ballet, y todos conocen sus tareas," dice ella. "La vibra se vuelve eficiente y positiva. Proporciona listas de preparación, asigna responsabilidades claras y asegura que la comunicación abierta sea constante."

5. Promueve el equilibrio entre trabajo y vida personal

Trata a cada miembro de la brigada con igual respeto, independientemente del rango. Para el chef René-Noel Schiemer, todos deberían sentirse en el mismo nivel. "Respetamos el tiempo, y no trabajamos 10 o 15 horas en la cocina," dice él. "Trabajamos nueve horas juntos y luego vamos a casa, manteniendo un equilibrio para las familias." Limita los turnos excesivamente largos y simplifica los

procesos donde sea posible. El chef René-Noel Schiemer sugiere bases de salsas básicas y componentes pre-preparados que ahorran tiempo y permiten a los chefs enfocar su energía en platos de calidad—exactamente cuando y donde importa: "Este enfoque mantiene la cocina organizada, eficiente y sobre todo, positiva".



SIETE PASOS RÁPIDOS PARA FORTALECER TU EQUIPO

POR Dino Bonačić

CADA EQUIPO ES TAN FUERTE COMO SU JUGADOR MÁS DÉBIL., POR LO QUE UNA PARTE CLAVE DE CONSTRUIR UN NEGOCIO ES *elegir a cada miembro* EN EL CAMINO. DESCUBRE EL PODER DE IMPULSAR A TU EQUIPO Y SU CONJUNTO DE HABILIDADES CON LA AYUDA DE LA CHEF JOANNE LIMOANCO-GENDRANO.



Incluso con los mejores ingredientes y un equipo de alta tecnología, el éxito no está garantizado sin un equipo que sepa exactamente qué hacer con ello. Nuestra investigación encontró que en 2026, habrá un cambio del enfoque en los ingredientes a una creciente apreciación por la habilidad y la artesanía del chef involucrado en la creación de alimentos.

Con más de 20 años de experiencia en el negocio, la Chef Ejecutiva de Unilever Food Solutions para el Golfo y las Islas del Océano Índico, Joanne Limoanco-Gendrano, sabe lo que hace un equipo perfecto. Parte gestión positiva, parte apoyo al desarrollo—porque si ellos tienen éxito, ¡tú también!

Aquí están los siete pasos rápidos de Joanne para fortalecer tu equipo:

Tiempo en entrenamiento

Apresurarse a ofrecer el servicio sin una capacitación detallada es un gran error, por lo que es importante invertir tiempo y dinero. Esto no solo

significa mostrarles cómo cocinar, sino observarlos cocinar el plato y crear una simulación de servicio antes de abrir. La repetición permite al personal corregir errores antes de cocinar en el mundo real.

Fundamentos más allá de cocinar

Fundamentos como la higiene, la seguridad y la etiqueta de servicio son tan críticos como las recetas. Tener un equipo bien equilibrado que sepa un poco sobre cada parte del proceso ayuda a que las cocinas funcionen sin problemas.

Mentores y compañeros

Emparejar al personal fomenta el aprendizaje, la responsabilidad y la continuidad, todo mientras se asegura que las cosas operen de manera más sostenible. También reduce la dependencia de una sola persona y construye una cultura de responsabilidad compartida.

El poder de la multitarea

Fomentar que el equipo explore diferentes intereses y enseñarles habilidades fuera de sus propias

responsabilidades diarias construye inversiones e interés a largo plazo en sus roles.

Mantener al personal motivado con programas de desarrollo

Iniciativas que combinan trabajo rutinario con programas extracurriculares y certificaciones pueden permitir que las personas crezcan dentro del negocio y asuman ciertas tareas en el futuro.

La simplicidad es clave

Un menú más ajustado y enfocado facilita que el personal en todos los niveles tenga éxito. Tener menos platos significa una capacitación más rápida, más consistencia y una fuerte resiliencia a los errores.

Inspira, no copies

Alentar al personal a utilizar su propia creatividad para reinterpretar tendencias es una situación en la que todos ganan. Estás fomentando un sentido de aliento y orgullo en su oficio, y evolucionando tu negocio al tener a todo el equipo liderando hacia el futuro.

COCINA SIN



FRONTERAS

En 2026, la Cocina Sin Fronteras avanza a paso seguro, con un enfoque agudo en la autenticidad, el oficio y el respeto. Este año se basa en los crecientes intereses de los comensales en combinar sabores globales de una manera que sea respetuosa, refinada y creativa, pero que también aproveche más su deseo de ver las habilidades del chef y su fluidez cultural en acción. No es 'fusión' sólo por diversión y espectáculo, sino para ver intercambios culinarios reales y emocionantes en un plato.

El atractivo para muchos comensales radica en el sentido de descubrimiento. Y en un mundo de

incertidumbre política, migración y cambios globales, la Cocina Sin Fronteras ofrece solidaridad a través de la comida. Las comunidades de la diáspora continúan desbloqueando el acceso a ingredientes y técnicas hiperlocales: observa los gustos crecientes por el matcha o el hojicha y la curiosidad por las cocinas que van desde la comida oaxaqueña en el sur de México hasta la cocina de Chongqing, una subcategoría más picante de Sichuan. Las generaciones más jóvenes están ansiosas por experiencias significativas que se encuentran en platos que son inventivos, pero reales.

La Cocina Sin Fronteras prospera en restaurantes de servicio completo,

donde los chefs tienen espacio para explorar y experimentar con los menús.

Las recetas tradicionales se reinterpretan con un toque moderno, y hay combinaciones audaces de ingredientes familiares y menos conocidos. Los sabores asiáticos continúan liderando, pero el rango se está ampliando hacia regiones diversas, desde los Andes hasta Argelia.

La Cocina Sin Fronteras va más allá e la moda. Estos platos no son mezclas casuales, sino auténticas y eclécticas maneras de encontrar lo que esta generación busca: conexión cultural.

COCINA SIN FRONTERAS

Platos reales, chispas globales–
Platillos creativos con raíces locales, desde marinadas con za'atar hasta postres infusionados con ube.

La técnica es el pasaporte– Asado a las brazas, salmuera y stir frys.

Sin fronteras, pero con identidad–
No es una mezcla, sino un mosaico donde cada pieza tiene un sabor y significado.

COCINAS EN TENDENCIA

Oaxaca
Una cocina del sur de México.

Los Andes
Una gama de Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, Argentina y Chile.

Argelia
Cocina del norte de África.

Emiratos Árabes
Un diverso espectro de los EAU.

País Vasco
Una cocina del suroeste de Europa que abarca España y Francia.

Sichuan
De la provincia suroeste de China.

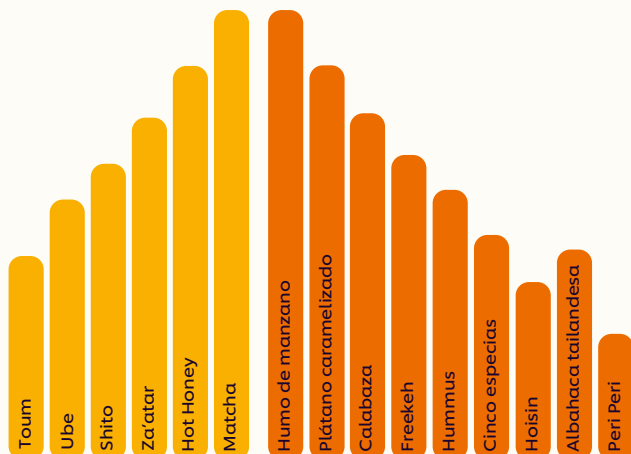


EN TENDENCIA

EMERGENTES

INGREDIENTES EN TENDENCIA Y EMERGENTES

Los ingredientes dominan esta tendencia: ube, nam prik y shito, así como los más conocidos, matcha y miso.



TÉCNICAS EN TENDENCIA Y EMERGENTES

Técnicas que están ganando mayor prominencia: salmuera, asado a las brazas y marinado.



INGREDIENTES A TENER EN CUENTA EN COCINA SIN FRONTERAS

POR Ryan Cahill

¿QUIERES QUE TUS PLATOS ATRAIGAN ATENCIÓN? CONSIDERA ESTOS
INGREDIENTES EN TENDENCIA EN TUS RECETAS DE *cocina sin fronteras*.



La cocina sin fronteras se centra en la unidad de los sabores globales. Es una celebración de platos internacionales, combinando técnicas e ingredientes de todo el mundo y llevándolos a algunos de nuestros platos favoritos.

Para 2026, hay algunos ingredientes destacados que están dejando su huella dentro de la cocina sin fronteras. Considera incorporar estos en tus creaciones de Raíces Culinarias para captar la atención de los comensales:

Kimchi

La fermentación sigue siendo una de las tendencias culinarias más importantes, y el Kimchi es indudablemente un alimento básico de la fermentación. Un acompañamiento coreano, que generalmente se elabora con repollo y rábanos, el Kimchi es audaz, ácido y picante con un sabor distintivo y se ha convertido en un elemento común de muchos platos.

Miso

Otro favorito fermentado, esta pasta de soya de Japón es conocida por su sabor Umami. Si bien se utilizó por primera vez como base para sopas, ahora se encuentra regularmente en glaseados, marinadas, aderezos e incluso postres para introducir un giro salado.

Tahini

Esta pasta cremosa hecha de semillas de ajonjolí molidas es muy apreciada en el Medio Oriente. Su rico sabor anuezado lo convierte en la adición perfecta a aderezos para ensaladas, postres y batidos,

complementando perfectamente tanto lo dulce como lo salado

Granada

La granada puede parecer un ingrediente en ascenso poco probable, pero a medida que los chefs curiosos encuentran nuevas formas de ampliar las posibilidades de esta fruta, su popularidad aumenta. La granada puede añadir frescura y acidez a ensaladas, guisos, platos de carne y postres. También es excelente en forma de jugo. Su color vibrante también ayuda a dar un impulso estético a los platos.

Harissa

Una pasta de chile del norte de África, la Harissa a menudo se elabora con pimientos rojos asados, ajo y especias como el comino y el cilantro. Más recientemente, su sabor ahumado y picante se ha vuelto popular, ahora se utiliza para realzar verduras asadas, carnes y platos de pasta.

CÓMO CAPTURAR COMENSALES DE LA GENERACIÓN Z

POR Rhys Thomas

¿POR QUÉ REVIVIR *la historia y la tradición* A TRAVÉS DE LA COMIDA ES TAN IMPORTANTE PARA ESTA GENERACIÓN?



La generación Z es una generación de comensales muy intencional. Con el costo de vida aumentado rápidamente y los mercados saturados, anhelan una experiencia especial con cada comida. Para ellos, esto a menudo se siente a través de una conexión humana y el aprendizaje histórico de la comida con la que están interactuando.

En el mundo de los restaurantes y la comida, los comensales son quizás nuestra base de clientes más caprichosa. A veces esto es impulsado por tendencias; otras veces, moldeado por la sociedad, la economía o las condiciones en las que vivimos. A medida que nuevas generaciones se convierten en nuestros clientes, es fundamental entender qué los inspirará, no solo a través de su paladar, sino también a través de sus mentes y corazones.

Según una nueva investigación, casi dos tercios de los comensales de la Generación Z ven salir a comer como una ocasión especial, incluso en entornos informales y de comida rápida. También anhelan nuevas experiencias, como probar nuevas cocinas, platos y sabores. Eso significa que cuando eligen salir a cenar, a menudo es a un lugar nuevo,

y hacer que regresen requiere más que solo buena comida.

¿La buena noticia? La lealtad es primordial. El mismo estudio encontró que dos tercios de la Generación Z conducirían más lejos para comer en un lugar que les gusta en lugar de conformarse con algo local. Así que la pregunta es: ¿cómo se gana esa lealtad?

El Chef Ejecutivo de Tailandia, Jiraroj Navanukroh, dice que la respuesta radica en la experiencia. "Ellos toman fotos de su comida," explica. "Así que la presentación es vital. Quizás reimaginar cómo se ve un plato: resaltar ingredientes hermosos y satisfactorios." En otras palabras, la Generación Z come primero con los ojos. Pero eso no significa que puedas omitir la historia.

"Una imagen vale más que mil palabras," dice el Chef Ejecutivo de Filipinas, Kenneth Cacho. "Pero esas palabras aún necesitan significado." Y añade: "Eso significa honrar técnicas tradicionales, incluso si los ingredientes evolucionan." Para la Generación Z, sobrecargada de opciones, las conexiones emocionales y culturales importan. "La educación juega un papel vital. Tenemos que mostrar la historia de un plato, lo que debería ser y cómo

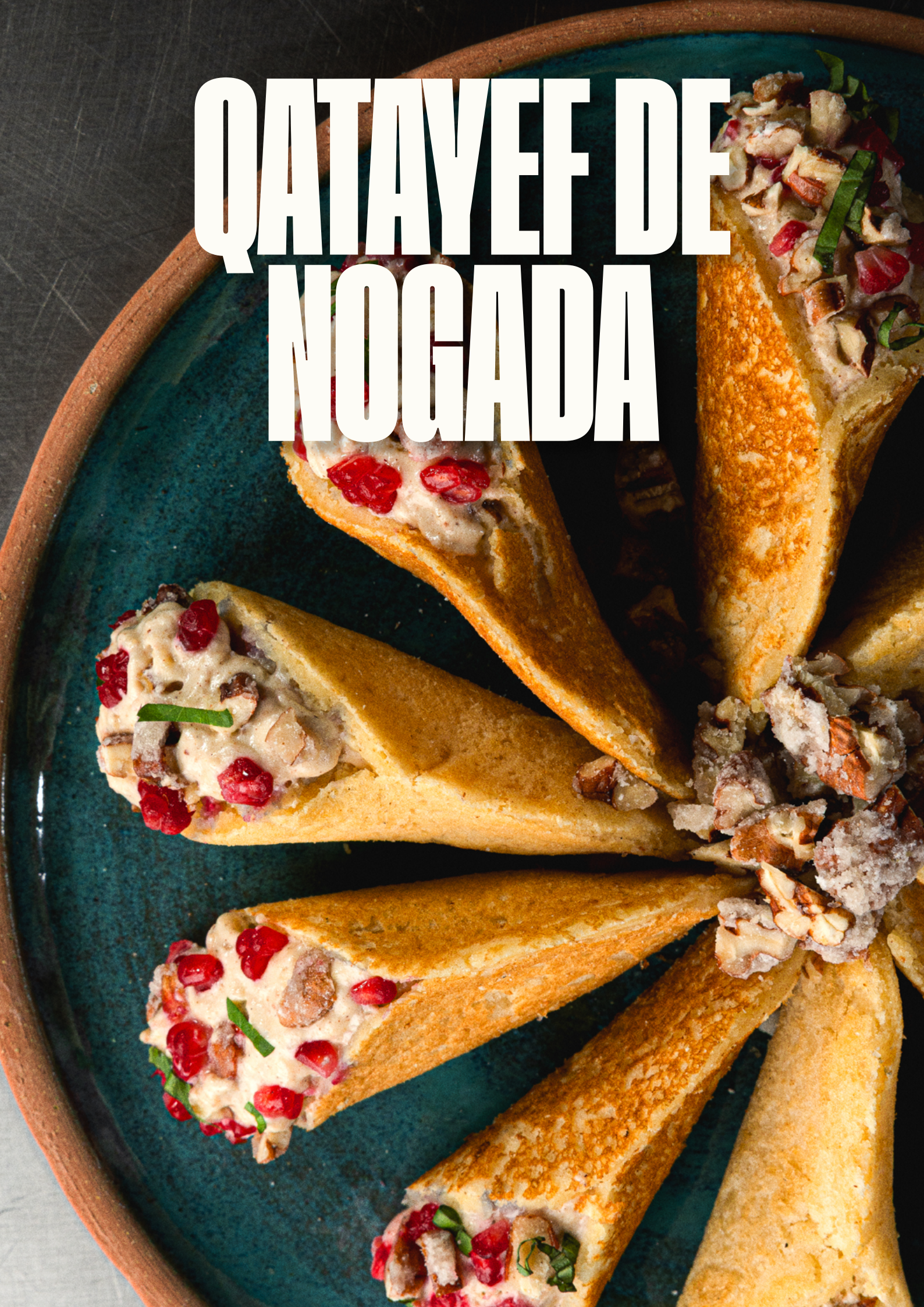
nuestra versión responde a esa historia. Ahí es donde se forma la conexión."

Esto también habla de propósito. Los comensales de hoy quieren sentir que representan algo. Ya seas una marca o un chef, tu identidad importa. La Generación Z puede comer cualquier cosa, en cualquier lugar, necesitan una razón para creer que tú lo haces mejor. Por eso tu menú debería reflejar una filosofía clara. No necesitas explicarlo en exceso, pero el concepto tiene que sentirse.

Kenneth también plantea un punto importante sobre la ética, especialmente en la era de la "Cocina sin Fronteras." La Generación Z creció con sabores globales, pero contar esas historias requiere cuidado y responsabilidad.

El Sinigang es un gran ejemplo," dice. "Es una sopa acidificada por una fruta, como el tamarindo. Si no tengo tamarindo, usar vinagre no es auténtico. Para hacerlo de manera responsable, necesitaría usar otra fruta". En este caso, la tradición del Sinigang es que se acidifica con frutas. La fruta puede cambiar con la temporada, pero al tomar atajos nos arriesgamos a perder la tradición con la que la Generación Z quiere conectar.

QATAYEF DE NOGADA





QATAYEF DE NOGADA

POR **AARÓN TORRES**

Inspirado en la repostería del Medio Oriente, estos qatayef encuentran un punto de encuentro con la tradición mexicana a través de un relleno basado en una nogada suave y aromática. La masa, ligera y flexible, acoge la mezcla de queso crema que aporta una dulzura equilibrada. El resultado es una interpretación mestiza que une técnicas clásicas con sabores profundamente familiares de ambos lados del mundo.



AARÓN TORRES

Chef Especialista en Cadenas
Unilever Food Solutions México

INGREDIENTES

200 g Carte D'Or®
Harina para Hot Cakes
200 ml agua
70 g crema para batir
20 ml leche
10 g nuez de castilla
troceada
10 g nuez de castilla
15 g granada
20 g queso de cabra
20 g azúcar
20 g queso crema
30 ml jerez

PROCEDIMIENTO

- 1 Mezclar la Carte D'Or® Harina para Hot Cakes con el agua hasta obtener una mezcla homogénea y dejar reposar 10 minutos.
- 2 Calentar un sartén y hacer hot cakes con un diámetro aproximado de 8 a 10 centímetros. Cocinar solo por un lado hasta que en la se formen burbujas y deje de lucir húmeda. Retirar del fuego.
- 3 Formar los qatayef doblando por la mitad y pellizcando con gentileza por la orilla hasta haber cerrado tres cuartas partes del círculo y dejando el último cuarto para poder rellenar y reservar en un recipiente cubriendo con un trapo.
- 4 Acremar los quesos hasta obtener una textura suave, agregar leche, azúcar y batir hasta que se integren todos los ingredientes. Agrega la nuez hasta mezclar perfectamente con el resto de ingredientes. Reservar.
- 5 Batir la crema e incorporarla a la mezcla anterior de manera envolvente hasta obtener una mezcla homogénea.
- 6 Verter la mezcla anterior a una manga pastelera y rellenar los qatayef. Colocar nuez troceada y granada para decorar en la punta de cada uno y acomodar en círculo con la parte abierta hacia afuera.

**Carte D'Or® Harina
para Hot Cakes**



TIRAMISÚ



DE TRES LECHES



TIRAMISÚ DE TRES LECHE

POR **MISSAEL HERRERA**

Este tiramisú incorpora la técnica clásica del postre italiano por excelencia y la entrelaza con el carácter cálido de la mezcla tradicional del tres leches mexicano. La crema y el bizcocho absorben este baño dulce sin perder el contraste que aporta el café. El resultado es un balance entre suavidad y amargor. Su sabor se sostiene en esa dualidad: familiar pero nuevo a la vez. Una interpretación que dialoga entre dos tradiciones para crear un postre nuevo.



MISSAEL HERRERA

Chef Especialista en HMR y C&C
Unilever Food Solutions México

INGREDIENTES

- 150 g Carte D'Or® Harina para Hot Cakes
- 750 ml agua
- 150 ml leche entera
- 150 ml leche condensada
- 150 ml leche evaporada
- 10 ml extracto de vainilla
- 20 g café instantáneo
- 180 ml crema para batir
- 180 g queso mascarpone
- 50 g cocoa en polvo
- 20 ml amareto

PROCEDIMIENTO

- 1 Para el Tiramisú: Prepara la mezcla de Carte D'Or® Hot Cakes Fórmula Completa mezclándolo con el agua y deja reposar por 10 minutos, mientras tanto precalienta el horno a 170 °C. Y, en una charola cuando la mezcla haya reposado, viértela sobre un papel encerado y cocina por 7-8 minutos o hasta que esté completamente cocido y esponjoso. Reserva.
- 2 Para la mezcla de tres leches: Mezcla leche entera, condensada, evaporada, extracto de vainilla y café instantáneo con ayuda de un batidor globo y deja reposar en refrigeración por 20 minutos.
- 3 Para la mezcla de tiramisú: Bate la crema para batir a picos suaves y agrega el queso mascarpone y el amareto.
- 4 Para el ensamblado: En un molde cuadrado repite los siguientes pasos: base de bizcocho, baña de la mezcla de tres leches, agrega la mezcla de tiramisú y repite el proceso hasta llegar a tope. Decora con cocoa en polvo y mete a refrigeración por 30 minutos antes de servir.

**Carte D'Or® Harina
para Hot Cakes**



PERSONALIZACIÓN



CULINARIA

La Personalización Culinaria avanza con un renovado sentido de claridad. En 2025, la tendencia de comidas personalizadas se apoyó en la tecnología, formatos de 'construye tú mismo' y cenas teatrales e interactivas. En 2026, se busca un equilibrio, con sabores que se inclinan hacia comidas más simples pero aún agradables, pensadas y dinámicas, mientras el servicio en los restaurantes es fluido y eficiente.

El formato accesible ofrece a los comensales lo que anhelan: un sentido de elección en un mundo de abrumadora abundancia, donde mucho parece estar curado para ellos. Quieren comida que se adapte un poco a sus necesidades. Quizás eso signifique cambiar un ingrediente o ajustar una salsa,

o un plato que coincida con las crecientes preocupaciones por la salud y las preferencias dietéticas sin sacrificar el sabor o la calidad. Estos momentos de control hacen que la experiencia de comer se sienta empoderadora y divertida.

Los restaurantes de servicio rápido son una opción natural para la comida de Personalización Culinaria. Para los operadores, un pequeño grado de flexibilidad crea un gran valor: genera lealtad, crea expectativa y añade una sensación premium sin un alto costo. Para los comensales, transforma la comida cotidiana: tazones personalizables o cocinas abiertas con asientos en el mostrador para un emocionante vistazo al proceso mientras se mantiene la rapidez. Piensa en el creciente atractivo de los

restaurantes de hot-pot y conceptos de barra de ensaladas sofisticadas que permiten a todos crear su propia versión de la comida perfecta.

Personalización Culinaria va más allá del plato, y aunque aún podrías tomar esa foto para Instagram antes de tomar tu tenedor, el enfoque ha cambiado: ser dueño de la experiencia, una percepción de elección y conexión que hace que comer afuera sea rutinario y memorable a la vez.

PERSONALIZACIÓN CULINARIA

La construcción de platos personalizables se convierte en el núcleo de los menús—Platos modulares donde los comensales pueden seleccionar proteínas, salsas, guarniciones y aderezos.

Estaciones de ingredientes como teatro y motores de eficiencia—Preparación en el frente de la mesa: el tallado en vivo, el acabado de salsas

y el ensamblado de aderezos pueden actuar como entretenimiento y una forma de mostrar frescura y habilidad.

Elementos híbridos en el menú—Combinando bases que gustan a las multitudes (hamburguesas, tazones, panes planos) con aderezos estacionales o inspirados en la cocina global que rotan.

Rotación de sabores basada en datos—Datos de POS, reseñas en línea, datos de programas de lealtad para cambios más rápidos y basados en evidencia.

INGREDIENTES EN TENDENCIA POR REGIÓN

Medio Oriente

Limoncello, pistache, semillas de chía, kombucha, lichí.

América del Norte

Pepinillo en vinagre, biscoff, cebollas crujientes, pescado crudo.

Europa

Hot honey, humo de nogal, peri peri, nduja.

Sudeste Asiático

Betabel, ube, jarabe de arce, pistache.

África

Boba, espresso, jarabe de arce, betabel.



■ EN TENDENCIA

■ EMERGENTES

INGREDIENTES EN TENDENCIA Y EMERGENTES

Colores brillantes como los del ube y del betabel, y sabores intensos como pepinillos en vinagre y sal marina ahumada están mostrando un crecimiento significativo.



TÉCNICAS EN TENDENCIA Y EMERGENTES

Nuevas formas de comer, a través de omakase y comidas comunales mediante cocina en la mesa y BBQ coreano. Las técnicas están entre los temas de más rápido crecimiento: espumas, purés y congelación rápida.



SALSAS Y COBERTURAS: UNA GUÍA PARA LA PERSONALIZACIÓN

POR Dino Bonačić

EN UN MOMENTO DONDE LA IMPORTANCIA DE LA ELECCIÓN JUEGA UN PAPEL CLAVE EN ATRAER NUEVOS COMENSALES, EL CHEF BRANDON COLLINS COMPARTE SUS SECRETOS PARA EXPLORAR LA PERSONALIZACIÓN DEL MENÚ: *mínimo esfuerzo, máximo impacto.*



Hubo un tiempo en que la experiencia culinaria definitiva se trataba de consistencia, pero a medida que las conexiones digitales permiten a los comensales volverse cada vez más conscientes y vocales en sus preferencias, la tendencia de la personalización tiene un papel creciente en la industria de la hospitalidad.

Nuestra investigación encontró que la construcción de platos personalizables se está convirtiendo en el punto más significativo dentro de la tendencia de Personalización Culinaria. Cenar se ha vuelto menos sobre dar reglas estrictas e instruir a tus invitados en cada movimiento, y más sobre proporcionarles los bloques de construcción perfectos para una experiencia memorable que nunca se puede replicar. Con las audiencias de la Generación Z a la vanguardia de este movimiento de elección, los restaurantes tienen que responder a las crecientes necesidades individuales de sus futuros clientes. Aquí, el Chef Ejecutivo Corporativo de Unilever Food Solutions, Brandon Collins, tiene consejos y trucos sobre cómo abrazar

esta evolución sin poner presión adicional en el restaurante y su personal.

Salsas y condimentos

Una de las formas más fáciles de abrazar la personalización es ofrecer una variedad de salsas, aderezos o vinagretas. ¡A la gente le encanta mojar y rociar! No necesitas nuevas recetas, solo usa las salsas que ya tienes en el menú y haz lotes más grandes, como pasar de un litro a un cuatro. Esto te permite ofrecer una experiencia personal sin añadir complejidad. Las salsas son estables, así que nada se desperdicia, y en realidad ayuda a que el servicio funcione más suavemente mientras le da a los invitados la flexibilidad de sabor que desean.

Coberturas y extras

Ofrecer coberturas e ingredientes adicionales le da a los comensales control y acomoda preferencias. Sabemos que el cilantro divide opiniones, así que dejar que las personas elijan si quieren incluirlo asegura que todos disfruten del plato. Lo mismo se aplica a otros elementos del menú: los invitados pueden

intercambiar o combinar ingredientes de diferentes platos. Pero la clave es usar lo que ya tienes. Las personas están creando su propia experiencia en su propio espacio, por lo que los platos variarán naturalmente. Al monitorear qué componentes son populares, puedes informar el desarrollo futuro del menú y hacer que los nuevos platos sean más fáciles de ejecutar para el personal mientras mantienes la personalización simple y atractiva.

Técnicas

Las técnicas de cocción son otra forma de permitir que las personas personalicen. Un filete de pollo puede ser frito, asado o a la plancha, todo usando el mismo equipo. Para proteínas más grandes como el short rib, puedes ofrecer una versión estofada o una asada estilo galbi, usando los mismos elementos. También se adapta a preferencias alimentarias—alguien puede evitar comidas fritas y elegir algo asado. La variedad de técnicas aumenta la elección percibida y mejora la experiencia mientras que mantiene las preparaciones prácticas y eficientes en la cocina.

PERSONALIZACIÓN CULINARIA CON UN BAJO PRESUPUESTO

POR Dino Bonačić

LEJOS DE SOLUCIONES DE ALTA TECNOLOGÍA Y ALTO COSTO, ADOPTAR LA TENDENCIA PERSONALIZACIÓN CULINARIA PUEDE SER UNA GRAN MANERA DE EVOLUCIONAR ECONÓMICAMENTE TU NEGOCIO Y ABRIR PUERTAS A NUEVAS AUDIENCIAS. PARA INSPIRAR TU PRÓXIMA JUGADA, CUATRO CHEFS DE UFS COMPARTEN SUS HISTORIAS SOBRE ESTA *gran tendencia en alimentos.*



Ofrecer a los comensales la oportunidad de personalizar sus propias aventuras culinarias es un paso importante para responder al constante movimiento cultural de priorizar la individualidad y la elección. Nuestra investigación muestra que las aplicaciones de pedidos, los códigos QR y los quioscos de autoservicio son ahora normas aceptadas y atractivas en restaurantes de servicio rápido y casuales.

Pero aunque las ideas que abrazan la tecnología, la IA o las experiencias visuales pueden ser costosas, también puedes hacerlo de maneras que sean tanto rentables como creativas. Con diferentes perspectivas globales, estos cuatro chefs de UFS están aquí para compartir sus historias que te ayudarán a crear tu propia versión de una experiencia diseñada por el comensal.

Eric Chua lo mantiene simple

Es importante no complicar demasiado las cosas: cualquier menú puede agenerar ese sentimiento personal con algunos pequeños ajustes. Ya sea organizándolo según tipos de personalidad, signos del zodiaco o meses de nacimiento, creas un sentido más profundo de conexión con la persona que lo está degustando. Incluso solo nombrarlo de una manera que construya esa conexión personal es la forma más sencilla de hacerlo. Esto requiere investigación, pero deberías estar analizando el perfil de tus clientes de todos modos: estás operando dentro de tu propio vecindario.

Elige y combina con René Noel Schiemer

Aunque esta tendencia a menudo se ve como costosa, hay muchas maneras rentables de hacerlo. La más fácil es hacer que el plato principal sea vegetariano o vegano

y luego ofrecer cinco complementos, como pescado, pollo, carne... así que tienes esta base que es simple y asequible mientras aún le das opciones a los comensales. La proteína es la parte más cara, así que este enfoque también ahorra dinero y reduce el desperdicio, todo mientras crea ese elemento clave de flexibilidad. Al mantener la base sencilla y permitir que las personas personalicen con ingredientes o extras, puedes lograr una experiencia sin complicar demasiado o gastar de más.

Joanne Limoanco-Gendrano acepta la educación

He visto a muchas más personas en front of house involucrarse en la preparación de alimentos— incluso solo la acción más simple de verter cosas o romper algo frente al comensal puede crear un gran revuelo. La alta cocina comenzó esto, con comidas de alta gama como el Steak Tartare conceptualizadas en torno a la experiencia de molerlo

frente al cliente. Hoy, este enfoque ha llegado a todos los niveles de la industria alimentaria. Ya sea dando una opción de varias salsas listas para usar o un servicio de carrito de Dim Sum donde mezclas una salsa en el momento—picante o no—y la gente puede verlo. Recientemente vi un lugar moderno de Medio Oriente haciendo mini shawarmas, cortados y envueltos al lado de la mesa, presionados sobre brasas. Incluso podrías elegir agregar papas fritas—es una pequeña ventana de elección, pero significativa de todos modos.

Thaís Gimenez hace movimientos sutiles

Creo que se trata de la experiencia —y esto se puede hacer con un presupuesto utilizando los datos de manera inteligente. Si un cliente siempre pide carne bien hecha o celebra su aniversario en tu lugar cada año, ya tienes la información para anticipar sus necesidades. Ten lista la silla del niño, sugiere la carne como les gusta, o anota la ocasión. Incluso pequeños ajustes, como presentar el mismo ingrediente con una técnica diferente—tomates estofados en lugar de

tomates sellados—crea una nueva experiencia sin costo adicional. Se trata de usar lo que ya sabes sobre tus clientes, cambiar ligeramente la redacción o la preparación, y hacer que se sientan vistos. Esa es la elección, eso es Diner Designed, sin necesidad de tecnología costosa o una gran inversión.



NUEVAS REGLAS A LA HORA DE COMER SEGÚN LA GENERACIÓN Z

POR Dino Bonačić

AL IGUAL QUE EN TODAS LAS DEMÁS INDUSTRIAS CREATIVAS, EL MUNDO CULINARIO ESTÁ EN UN ESTADO DE CAMBIO A MEDIDA QUE CENTRA SU ATENCIÓN EN LA PRÓXIMA GENERACIÓN DE GRANDES GASTADORES. DEFINIDA POR SUS PROPIAS REGLAS Y UN CONJUNTO CLARO DE PREFERENCIAS, LA GENERACIÓN Z PRESENTA *el nuevo gran desafío.*



Con un poder de gasto global de rápido crecimiento, la Generación Z está en camino de convertirse en el cliente objetivo de cada marca. Nuestra investigación muestra que el 84% de la Generación Z come durante su trayecto y los bocadillos se han convertido en una parte vital de sus días laborales.

Tanto la generación más rica como la más grande en la historia de la humanidad, son el futuro—tanto literal como metafóricamente. En términos de su poder adquisitivo en evolución, el crecimiento a largo plazo para cualquier negocio es imposible sin considerar sus elecciones claramente definidas.

Pero, ¿qué esperan cuando salen a cenar?

Cuatro de los chefs globales de Unilever Food Solutions profundizan en sus propias experiencias de vida y comparten ideas para conseguir que el futuro cliente esté de tu lado. Desde el tamaño de las porciones hasta la elección de técnicas, estos son los pasos para asegurar el futuro de tu negocio culinario.

Brandon Collins,
Chef Ejecutivo Corporativo (EE. UU.)

Una de las cosas más grandes con la Generación Z es que no están comiendo porciones grandes. Salen con amigos, se sientan juntos y piden múltiples platos pequeños en lugar de grandes platos fuertes. Los platos compartibles y asequibles funcionan mejor, y agregar pequeños cócteles sin alcohol ayuda porque generalmente no están bebiendo alcohol. Les encantan los sabores internacionales en formas familiares—como kimchi en bolas de risotto o pollo al curry en nachos—y giros divertidos y accesibles en platos clásicos.

Joanne Limoanco-Gendrano,
Chef Ejecutiva (PH)

A la Generación Z le gusta tener voz en lo que comen. Quieren opciones—qué salsa va con su plato, qué guarnición o carbohidrato, incluso pequeños detalles como chispas en las papas fritas. Tener un elemento interactivo en el plato también es importante. Un pequeño momento instagramable, ya sea abriendo un recipiente, vertiendo una salsa, o una presentación que crea una experiencia visual.

James Brown,
Chef Ejecutivo (Reino Unido)

La Generación Z decide dónde comer muy rápidamente—miran en Instagram, y si se ve genial, van allí. Son inmediatos, informados y positivos, así que tienes que encontrar ese equilibrio. Si no estás seguro, pregúntales primero, luego refina esos hallazgos con tu experiencia. Para platos fáciles de comer, no siempre necesitas nuevos elementos: mitades porciones de otras cosas en el menú, una pequeña ensalada o sección de snacks, tal vez algunos jugos frescos... tiene que sentirse auténtico y práctico, no forzado.

René Noel Schiemer,
Consultor Culinario (DE)

Entender a la Generación Z no es fácil, pero ayuda tomarlos al vuelo. En horas laborales, normalmente cambian el comedor de la empresa por comida callejera o tazones. La ubicación también importa, así que entender las preferencias locales y ofrecer opciones creativas y accesibles es clave.

LATA DE SUSHI





LATA DE SUSHI

POR **GONZALO GARCÍA**

Más que un platillo, se trata de una experiencia interactiva. El atún, sazonado al estilo japonés con soya, cebolla cambray y aceite de ajonjolí, se sirve directamente en su envase original. A un lado, alga nori, arroz blanco avinagrado y una mayonesa picante completan el conjunto. El comensal arma pequeños rollos con láminas de nori, combinando cada elemento a su gusto. Una propuesta lúdica y flexible que invita a construir el bocado ideal en la mesa, sin perder el atractivo visual.



GONZALO GARCÍA
 Chef Especialista en Marketing
 Unilever Food Solutions México

INGREDIENTES

Lata estilo japonés	20 g alga nori cortada en rectángulos
1 lata de atún en aceite de oliva	Arroz blanco estilo japonés
10 g tallos de cebolla cambray	165 g Knorr® Professional Arroz Blanco hidratado
7 ml salsa de soya	15 ml vinagre de arroz
5 ml aceite ajonjolí	7 g azúcar
3 g pimienta blanca	Mayo picante
3 g Knorr® Professional Caldo de Camarón	200 g Hellmann's® Mayonesa Real
5 g ajonjolí negro	30 ml salsa Sriracha
5 ml chilli crisp	

PROCEDIMIENTO

- 1 Para la Lata estilo japonés: Abrir la lata de atún, retirar el aceite de oliva y remover ligeramente el contenido para romper los lomos. Agregar la cebolla cambray, la salsa de soya, el aceite de ajonjolí, la pimienta blanca, el Knorr® Professional Caldo de Camarón, el ajonjolí negro y el chilli crisp. Reservar en la misma lata.
- 2 Para el Arroz estilo japonés: Medir la porción de Knorr® Professional Arroz Blanco cocido y frío, y mezclar con el vinagre de arroz y el azúcar. Servir en un plato para presentar.
- 3 Para la Mayo picante: Mezclar la Hellmann's® Mayonesa Real con la salsa Sriracha y trasvasar a una mamila pequeña para presentar.
- 4 Para el montaje: Presentar al comensal la Lata de atún estilo japonés acompañada de un plato de Arroz blanco estilo japonés, la Mayo picante en una mamila y las algas nori cortadas en rectángulos en otro plato. El comensal arma sus propios "rollos" envolviendo el arroz y la mezcla de atún con el alga nori y termina con mayonesa picante.

**Knorr® Professional
 Caldo de Camarón**

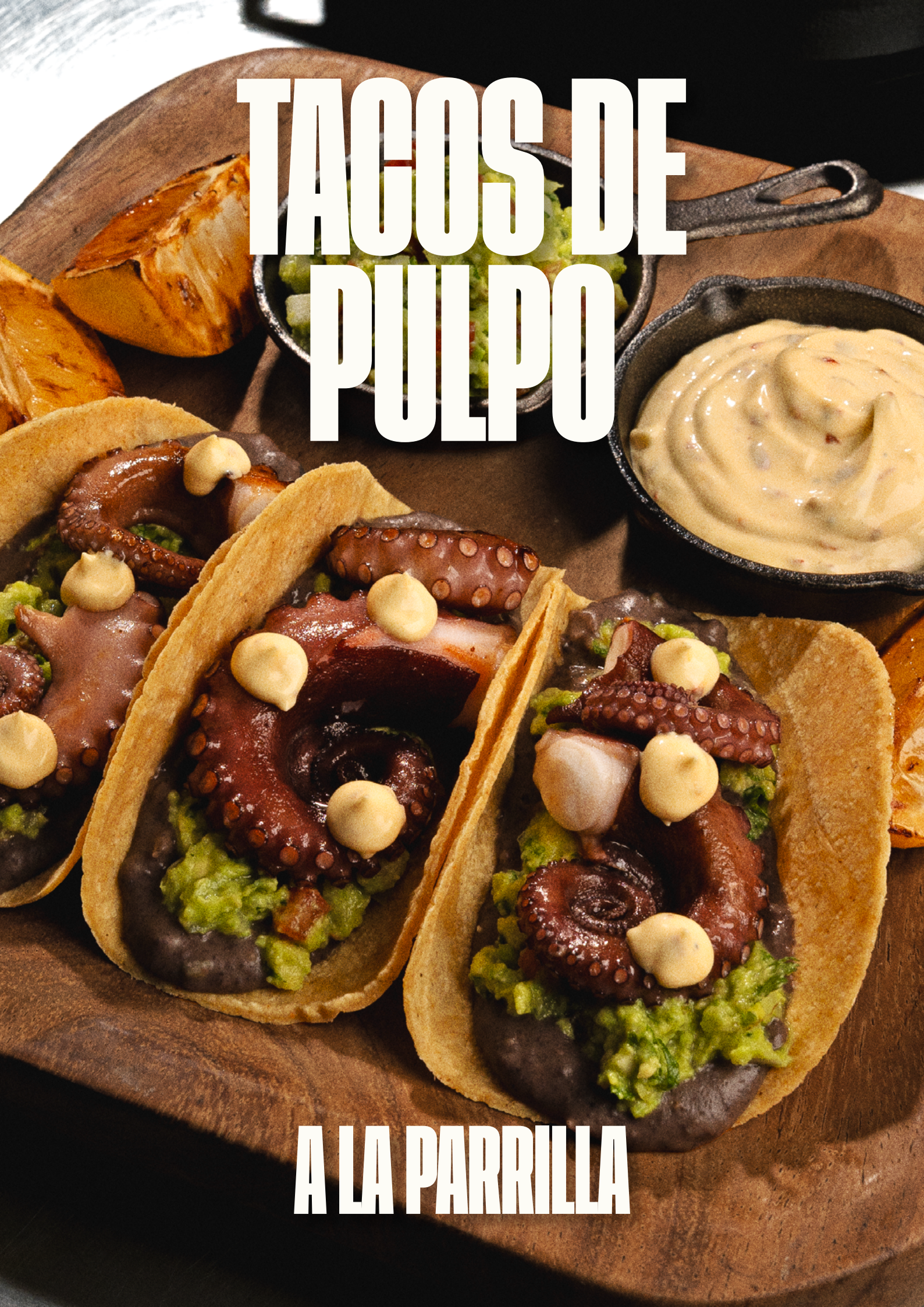
**Hellmann's®
 Mayonesa Real**



**Knorr® Professional
 Arroz Blanco**

TACOS DE PULPO

A LA PARRILLA





TACOS DE PULPO A LA PARRILLA

POR **ERIKA GUTIÉRREZ**

Pensados para la personalización en mesa, estos tacos de pulpo a la parrilla se presentan con una variedad de acompañamientos que el comensal combina a su gusto. El pulpo ofrece un sabor limpio y bien marcado por la parrilla. A un lado, frijoles, mayonesa de ajo, guacamole y limón amarillo completan el conjunto. Cada quién arma su taco con la mezcla que prefiera. Una propuesta sencilla y flexible que privilegia la experiencia individual.



ERIKA GUTIÉRREZ

Chef Especialista Cadenas Locales
Unilever Food Solutions México

INGREDIENTES

Pulpo

3 kg pulpo limpio cortado por la mitad
60 g Knorr® Professional Caldo de Camarón
3 g hojas de laurel
6 g diente de ajo
30 g tomillo

Frijoles refritos

30 g manteca de cerdo
50 g cebolla picada
600 ml agua
30 g chile jalapeño desvenado y picado
200 g Knorr® Professional Frijol Negro Molido
15 g Knorr® Professional Condimix® Sabor Pollo

500 g Hellmann's® Mayonesa Clásica
20 ml aceite de oliva
20 g ajo picado
20 ml jugo de limón
1 g pimienta negra molida
50 g chile habanero molido

Montaje

Guacamole al gusto
Tortillas de maíz al gusto
Limón amarillo

Knorr® Professional Caldo de Camarón
Knorr® Professional Frijol Negro Molido
Knorr® Professional Condimix® Pollo
Hellmann's® Mayonesa Clasica



PROCEDIMIENTO

- 1 Para el Pulpo: Colocar el pulpo en bolsa de alto vacío, el Knorr® Professional Caldo de Camarón, el laurel, ajo y tomillo. Sellar la bolsa y cocer en sous vide a 120 °C por 60 minutos, o hasta que este suave. Una vez cocido retirar el pulpo de la bolsa y parillar. Reservar caliente.
- 1 Para los Frijoles: Calentar la manteca y saltear 50 g de cebolla con el jalapeño, agregar 600 ml de agua y calentar hasta hervir. Retirar del fuego e incorporar los Knorr® Professional Frijol Negro Molido y el Knorr® Professional Condimix® Pollo. Mezclar, tapar y reposar por 5 minutos. Reservar.
- 1 Para la Mayonesa: Calentar el aceite de oliva y saltear el ajo hasta dorar sin quemar. Agregar el jugo del limón, la pimienta, la Hellmann's® Mayonesa Clásica y el habanero molido. Mezclar hasta incorporar. Reservar.
- 1 Para el montaje: Colocar en una tabla el pulpo; en platos hondos pequeños la Mayonesa, el guacamole y los Frijoles. Acompañar con limones y tortillas.



CÓMO DISEÑAR EL MENÚ PERFECTO

POR Dino Bonačić

UNIENDO VISIONES ARTÍSTICAS CON MENTALIDADES EMPRESARIALES, ESTA GUÍA SIGUE *los pasos del éxito* MIENTRAS CUATRO CHEFS COMPARTEN SUS PROPIAS INTERPRETACIONES DE UN MENÚ PERFECTO.



Crear un menú requiere una mezcla compleja de consideraciones, pero el objetivo siempre es construir un sentido de tensión entre la creatividad y el beneficio.

Capturar sabores deliciosos y tendencias contemporáneas sin arruinarse es lo que cada negocio busca.

Pero, ¿cómo llegas allí? Incluso si la perfección parece inalcanzable, estos cuatro chefs de Unilever Food Solutions están aquí para ayudar.

Eric Chua,
Chef Ejecutivo (SG)

Se trata de escuchar a tus comensales, saber lo que buscan y crear un menú que se adapte a sus hábitos de comida. También se trata de asegurarte de revisar regularmente tus sistemas de punto de venta y analizar los datos. Si un plato no tiene buen rendimiento, es hora de eliminarlo o ajustarlo. A veces puedes tener el plato perfecto, pero simplemente tu precio es demasiado alto.

Frank Olivarius Jakobsen,
Chef Principal y Asesor Culinario (DK)

Busca ingredientes que permitan una gran variación y maximiza tu tiempo de preparación mientras mantienes la calidad y el sabor. Reduce la cantidad de ingredientes y concéntrate en artículos profesionales y de alta calidad que se puedan usar de múltiples maneras, como convertir hojuelas de papa en puré, sopa o espuma. Combinar productos de manera creativa también es importante. Mezclar caldos con sabores o bases concentradas permite a los chefs desarrollar platos únicos y característicos mientras mantienen la preparación simple. En última instancia, los menús deben ser adaptables, eficientes e inspiradores, brindando a los chefs la flexibilidad para cambiar platos mientras ofrecen sabor, valor y una experiencia fuerte y memorable.

Joanne Limoanco-Gendrano,
Chef Ejecutivo (PH)

Al abordar la ingeniería de menús, es realmente importante mantener las cosas ajustadas: dominar de 10 a 15 artículos en lugar de tener un menú

enorme. Un menú grande te hace más vulnerable a errores, problemas de costos y complicaciones de inventario, mientras que un menú más ajustado te permite gestionar la rentabilidad, asegurar una buena calidad de abastecimiento y facilitar el ajuste de artículos que no se están moviendo.

Thaís Gimenez,
Chef Ejecutivo (BR)

Es un juego de equilibrio donde el costo, la técnica y la elección de ingredientes deben vivir en armonía. Los ingredientes caros o raros pueden crear experiencias únicas, pero centrarse en productos locales, de temporada y autóctonos permite menús rentables mientras se ofrece sofisticación a través de la técnica. Usar datos sobre los comensales puede mejorar aún más la experiencia: conocer preferencias, hábitos y visitas pasadas permite a los chefs ofrecer variaciones sutiles o platos personalizados.

TOP TIPS DE EMPLATADO

NO ES FÁCIL SABER POR DÓNDE EMPEZAR CON EL GRAN FINAL. ESTOS SIMPLES CONSEJOS FÁCILES DE LOGRAR TE ACERCARÁN
un paso más cerca de la perfección en el emplatado...



PERSONALIZACIÓN CULINARIA

Personalizable con color y contraste

El uso de colores brillantes y llamativos es una de las maneras más fáciles de crear un plato que se sienta moderno y compartible. Incorporar ingredientes de tendencia como el ube, pistache o hot honey puede elevar instantáneamente el impacto visual de un plato. Estos ingredientes no solo aportan sabor, sino que también sirven como potenciadores de color naturales, ayudando a que los platos se destaquen en las redes sociales y en los menús por igual. Piensa en superponer colores contrastantes para crear un plato que resalte.

Muestra la elección visualmente

La personalización es más poderosa cuando es práctica. En lugar de ocultar elementos opcionales, preséntalos con orgullo. Piensa en salsas en mini jarras, mezclas de especias en pequeños ramequines y coberturas en pequeños cuencos de cerámica o en tablas laterales curadas. Esto no solo invita al comensal a personalizar el plato a su gusto, sino que mejora visualmente a la comida. Hace que la experiencia sea más memorable.

COCINA SIN FRONTERAS

Técnicas para texturas

Combina técnicas visualmente: proteínas a la parrilla con carbón con una salsa cremosa, o verduras salteadas en wok crujientes junto a un puré de ube cremoso. La interacción textural hace que las cocinas mezcladas se sientan emocionantes y cohesivas. También ayuda a mostrar cuánto esfuerzo se ha puesto en cada plato individual.

Utiliza platos que reflejen la cultura

Presenta las comidas en recipientes que reflejen los orígenes culturales de la receta. Por ejemplo, el bibimbap coreano debe servirse en cuencos de piedra dolsot y los curries indios deben servirse en thalis de acero inoxidable. Antipasti italianos en tablas de madera y salsas y guisos mexicanos en molcajetes. Estas simples sugerencias de servicio ayudarán a crear autenticidad para los comensales.

CULTURA DE COMIDA CALLEJERA

El ritmo de la calle

A los comensales les encanta el espectáculo de la comida callejera. Solo tienes que hacer un rápido desplazamiento en TikTok o Instagram para ver cuentas de comida callejera volviéndose virales debido al enfoque abierto de esta categoría. Donde sea posible, mantén la cocina visible para traer la vibra de las parrillas, woks y brochetas. Quieres invitar a los comensales y hacer que se involucren en el proceso culinario tanto como sea posible.

Compartidores Desordenados

La naturaleza relajada de la comida callejera significa que es perfecta para compartir desordenadamente. Con esto en mente, busca diseñar platos que se pueden compartir, comer con las manos y bañados de salsa juntos. Esa sensación informal tan única es lo que ha hecho que la comida callejera sea tan popular.

RAÍCES CULINARIAS

Destaca la artesanía

La técnica es una de las formas más fáciles de mostrar tu destreza como chef. Con eso en mente, deja que las marcas de carbonización, los recipientes de fermentación o las guarniciones botánicas sean visibles para que los comensales puedan ver completamente el esfuerzo que se invirtió en la creación de tu plato. No pasará desapercibido.

Destaca la integridad de los ingredientes

Mantén los ingredientes principales reconocibles en lugar de demasiado procesados, celebra su forma, color y aspecto natural, especialmente los ingredientes que son nativos de la ubicación del plato. Esta tendencia celebra el aspecto tradicional, y la autenticidad de los ingredientes y su presentación es primordial.

MÁS ALLÁ DEL PLATO: CÓMO UN PLATO CUENTA UNA HISTORIA

POR Dino Bonačić

MIRANDO MÁS ALLÁ DE LOS LÍMITES DE UN PLATO, LOS COMENSALES TIENEN HAMBRE DE LAS HISTORIAS QUE INSPIRARON SUS COMIDAS FAVORITAS.

A MEDIDA QUE LA NARRACIÓN SE CONVIERTE EN UNA PARTE INTEGRAL DEL NEGOCIO, LOS CHEFS DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS COMPARTEN SU CONSEJO SOBRE *crear conexiones significativas* CON TU AUDIENCIA.



Ya sea una receta que se ha transmitido a través de generaciones o una técnica innovadora que hace referencia a un momento cultural importante, la narración tiene una conexión inherente con la artesanía culinaria. Excepto que ahora, las historias detrás de las comidas no son solo un interés de nicho de unos pocos, sino un enfoque ampliamente utilizado para construir una relación duradera con tus comensales, especialmente la Generación Z.

Nuestra investigación muestra que este grupo valora experiencias locales, auténticas y conectadas que reflejan quiénes son y en qué creen.

Aquí, seis chefs de Unilever Food Solutions comparten sus consejos sobre cómo llevar la narración a tu mundo.

Cuentos de técnica por Eric Chua

Los ingredientes pueden ser arriesgados para anclar una historia: si destaco el Wagyu australiano y de repente no puedo conseguirlo, he creado un problema. Pero la técnica es diferente: despierta la imaginación y le da a los comensales una sensación inmediata de sabor y experiencia. Incluso con platos listos o de CPU, el lenguaje de la técnica puede transformar la percepción. Descripciones como 'salteado en wok de 48 golpes' o 'berberecho al vapor de 100 segundos' añaden precisión, intriga y un sentido de artesanía. La narración basada en la técnica no solo diferencia una marca, sino que también comunica calidad e intención de una manera que los comensales entienden instantáneamente.

Más allá del chef principal por Thaís Gimenez

Demasiado a menudo, los cocineros

contribuyen con ideas, ingredientes y técnicas, pero solo el chef principal recibe el reconocimiento. Ver los nombres de diferentes miembros del equipo junto a sus platos, junto con el origen de los ingredientes, añade emoción, autenticidad y reconocimiento. Muestra a los comensales que todo el equipo de cocina tiene creatividad que vale la pena celebrar, mientras también genera anticipación sobre quién podría estar detrás del plato de mañana. Ese tipo de transparencia y aprecio es una forma poderosa de narración.

Más que un menú por Brandon Collins

La narración en la comida es profundamente personal. Por eso los chefs pueden ser tan protectores: se siente como entrar al comedor expuesto, porque el plato es todo por lo que hemos trabajado. Los menús, también, deberían llevar esa misma personalidad. Cuando leo

un menú, puedo decir mucho sobre el chef detrás de él: sus influencias, edad o confianza. La personalidad se manifiesta no solo en la comida, sino en la forma en que se describe, las elecciones de palabras, incluso la estructura.

Ya sea alta cocina o comida rápida, esa narración—la voz del chef siempre debería estar presente.

El poder de lo local

por Joanne Limoanco-Gendrano

Más allá de las narrativas personales, ingredientes o técnicas, la narración de historias también puede surgir del orgullo cultural. Los platos que llevan un sello local resuenan profundamente, porque las comunidades quieren celebrar sus propias historias. Al mismo tiempo, las tendencias locales también pueden inspirar. La clave no es

copiar, sino adaptar creativamente; ayuda a mantenerse relevante mientras se cuenta su propia historia.

Transparencia, tendencias, y simplicidad

por Frank Jakobsen

Los comensales quieren saber qué hay en su comida, por qué es buena para ellos y cómo se ajusta a sus necesidades. Para la Generación Z, la narración de historias ocurre a través de TikTok, música y visuales; conectan la comida con la cultura y la conveniencia, enfocándose en platos que son llamativos, fáciles de comer y compartibles. Un lenguaje simplista y directo funciona mejor que las palabras de moda corporativas.

La cabeza se encuentra con el corazón

por Kenneth Cacho

Demasiados menús copian tendencias o se apoyan en afirmaciones de abastecimiento excesivamente detalladas sin profundidad real. Más allá de la emoción o los ingredientes, los clásicos culinarios pueden convertirse en una rica fuente de narración de historias. Toma, por ejemplo, el pollo coreano con doble fritura: el método en sí mismo cuenta una historia de texturas, ciencia y tradición. Cuando los chefs se sumergen más en entender las temperaturas, los almidones y las texturas, crean platos con consistencia y alma. La autenticidad sumada a la técnica asegura que la historia no solo se cuenta, sino que se sienta en cada bocado.



DOMINANDO LAS REDES SOCIALES CON GUNGUN CHANDRA HANDAYANA

POR Ryan Cahill

PARA MUCHOS, LAS REDES SOCIALES PUEDEN PARECER UN MUNDO DIFERENTE. ESTE KIT DE HERRAMIENTAS OFRECE SUGERENCIAS SIMPLES PARA *ayudar a convertir clics* EN CLIENTES.



Con más de 350k seguidores solo en Instagram, el chef Gungun Chandra Handayana ha dominado el mundo de la comida en redes sociales. Su enfoque directo pero informativo, combinado con una comida que se ve deliciosa, lo ha establecido como una referencia para contenido centrado en la comida.

En una era donde las redes sociales pueden hacer o deshacer un negocio, es importante encontrar el equilibrio adecuado con tu contenido. Aquí, Gungun levanta el telón para revelar cómo logró el éxito en las redes sociales y te ayuda en tu camino para lograr lo mismo.

"Crear videos de comida atractivos para las redes sociales requiere atención a cada detalle, desde la voz hasta los visuales." dice Gungun. "Juntos, los siguientes elementos transforman un simple video de comida en una poderosa herramienta de narración que cautiva a las audiencias y eleva la presencia digital del chef."

1. Determina la Voz en Off

Una voz en off clara, agradable y atractiva establece el tono, guiando a los espectadores a través de la experiencia con calidez y claridad.

2. Contenido de Video

Un menú/comida de tendencia que actualmente es viral y popular. Presentar un plato de tendencia que actualmente es viral añade relevancia y atractivo instantáneos.

3. Subtítulo o Leyenda

Una leyenda de video clara y concisa para que el mensaje transmitido en el video se entienda claramente incluso al ver el video sin sonido. Las leyendas o subtítulos deben ser interesantes e informativos.

4. Sonido de Fondo de Tendencia

Usa una canción de moda. Emparejar el video con un sonido de fondo de moda mejora la conexión emocional y aumenta la capacidad de descubrimiento.

5. Duración del video

Con una duración máxima de 55 segundos, los primeros tres segundos son cruciales para captar la atención y animar a los espectadores a quedarse hasta el final.

6. Portada del video

Una portada de video consistente y visualmente atractiva, completa con fuentes y colores atractivos, refuerza la identidad de la marca.

7. Título del video

Finalmente, un título al estilo clickbait que despierte curiosidad puede aumentar drásticamente las vistas y la participación.

